

WOO SPECIALS

Ocean SHARING

PLATE FOR 2 79 PLN ☞

Kompozycja owoców morza z marynowanym tuńczykiem, łososiem, krewetkami, podawana z ryżem, kimchi, sałatą, ogórkiem marynowanym, wakame, nori, kolendrą, sezamem, listkami shiso, mango i autorskimi sosami Woosabi. (ACDFMNR)

A seafood sharing plate with marinated tuna, salmon, and shrimp, served with rice, kimchi, lettuce, marinated cucumber, wakame, nori, cilantro, sesame, shiso leaves, mango, served with rice and Woosabi's signature sauces. (ACDFMNR)

Meat SHARING

PLATE FOR 2 69 PLN

Selekcja mięs z wołowiną bulgogi, chrupiącym kurczakiem, szarpaną wieprzowiną, marchwią imbirowo-sezamową, ogórkiem marynowanym, salsą ananas-mango, cebulką marynowaną, papryką, nori, miętą, kolendrą, sałatą, z ryżem oraz autorskimi sosami Woosabi. (ACFHMNO)

A meat sharing plate with bulgogi beef, crispy chicken, slow-cooked pulled pork, ginger-sesame carrots, marinated cucumber, pineapple-mango salsa, marinated onions, bell pepper, nori, mint, cilantro, lettuce, served with rice and Woosabi's signature sauces. (ACFHMNO)



TUNA BOWL

TUNA *bowl* 60 PLN ☞

Świeży tuńczyk w naszej sekretnej marynacie, otulony aromatycznym ryżem i chrupiącym nori. Słodkie mango, kremowe awokado, cytrusowa limonka z listkami shiso, umamiczna sałatka wakame i płatki suszonego tuńczyka dodające głębi i charakteru, specjalnie dla tych, którzy nie boją się wyrazistych, autentycznych smaków Azji. (ADFN)

Fresh tuna in our secret marinade, wrapped in aromatic rice and crispy nori. Sweet mango, creamy avocado and zesty lime, finished with shiso leaves, rich umami wakame salad and dried tuna flakes for extra depth and character. Made for those who aren't afraid of bold, authentic Asian flavours. (ADFN)



OCEAN PLATE FOR 2



MEAT PLATE FOR 2

WOO MORNING

Start your day good!

BREAKFAST PLATE



AVOCADO TOAST



MATCHA LATTE



EGGS ON TOAST



PANCAKES



NAPIWKI NIE SĄ WLICZONE W CENY. PRZY GRUPACH OD 6 OSÓB DOLICZAMY 10% SERWISU.
Tips are not included in our prices. A 10% service charge applies to groups of 6 or more.

WOO ŚNIADANIA

CODZIENNIE 9:00 – 12:00

BREAKFAST Everyday 9:00 - 12:00

WYTRAWNE SAVORY

EGGS ON TOAST 29 PLN

Jajecznicza z ekologicznych jajek na maśle, chleb na zakwasie, serek śmietankowy, cebula czerwona, ogórek świeży, pomidorki koktajlowe, chipsy z papieru ryżowego, kolendra, majonez marakuja, sezam. (ACGN)

- z bekonem 33 PLN

 • z łososiem wędzonym (D) 39 PLN

Organic scrambled eggs with butter, sourdough bread, creamy cheese, red onion, fresh cucumber, cherry tomatoes, rice paper chips, coriander, passion fruit mayonnaise, sesame seeds. (ACGN)

- with bacon 33 PLN

 • with smoked salmon (D) 39 PLN

BACON TOAST 35 PLN

Chleb na zakwasie, bekon, ser żółty, czerwona cebula, majonez gochujang, awokado, ogórki marynowane, omlet tamago, szczypiorek, sałatka z mango-winegretem. (ACFGMN)

Sourdough bread, bacon, cheese, avocado, marinated cucumbers, tamago omlet, gochujang mayo, red onion, chives and salad with mango-vinaigrette. (ACFGMN)

AVOCADO TOAST 36 PLN

Chleb na zakwasie, guacamole, awokado, 2 ekologiczne jajka poche, mięta, kolendra, granat, sezam, słonecznik, czerwona cebula. (ACN)

- z bekonem 43 PLN

 • z łososiem wędzonym (D) 46 PLN

Sourdough bread, guacamole, avocado, 2 organic poached eggs, mint, coriander, pomegranate, sesame, sunflower seeds, red onion. (ACN)

- with bacon 43 PLN

 • with smoked salmon (D) 46 PLN

BREAKFAST PLATE

Ekologiczne jajko sadzone, ser żółty, twarożek ze szczypiorkiem, chleb na zakwasie, sałatka z mango-winegretem, masło, kolendra. (ACFGMN)

- 2 frankfurterki 43 PLN

 • z łososiem, kaparami i czerwoną cebulą (D) 51 PLN

- wersja wege: z podwójną porcją sera żółtego 41 PLN

Organic sunny-side-up, cheese, cottage cheese with chives, sourdough bread, salad with mango vinaigrette, butter, cilantro. (ACFGMN)

- 2 frankfurter sausages 43 PLN

 • with salmon, capers and red onion (D) 51 PLN

- vegetarian version: with double portion of cheese 41 PLN

JAJECZNICA SCRAMBLED EGGS 25 PLN

Jajecznicza na maśle z trzech ekologicznych jajek, chleb na zakwasie, masło. (ACG)

Scrambled eggs with butter from three organic eggs, sourdough bread, butter. (ACG)

SŁODKIE SWEET

GRANOLA BOWL 29 PLN

Domowa granola z orzechami pekan i syropem z agawy, jogurt, banan, borówki, owoce sezonowe. (AEG)
Homemade granola with pecan nuts and agave syrup, yogurt, banana, blueberries, seasonal fruits. (AEG)

SWEET FRENCH TOAST 35 PLN

Chrupiący french toast na chłacie, domowy crème fraîche, mus z czerwonych owoców, syrop z agawy, prażone orzechy włoskie, borówki, maliny. (ACGH)
Crispy french toast on milk bread, homemade crème fraîche, red fruits jam, agave syrup, roasted walnuts, blueberries, raspberries. (ACGH)

PANCAKES 26 PLN

Puszyste, domowe pancakes 4 szt., owoce sezonowe, sos malinowy, cukier puder, mięta. (ACG)
Fluffy, homemade pancakes 4 pcs., seasonal fruit, raspberry sauce, powdered sugar, mint. (ACG)

DODATKI ADDITIONS

FRANKFURTERKI 2 szt. frankfurter sausages 2 pcs. **9 PLN**

ŁOSOŚ WĘDZONY (D) smoked salmon (D) **18 PLN**

JAJKO SADZONE 1 szt. (C) sunny-side-up egg 1 pc. (C) **6 PLN**

BEKON bacon **6 PLN**

SER ŻÓŁTY (G) cheese (G) **6 PLN**

GUACAMOLE **8 PLN**

AWOKADO avocado **8 PLN**

TWAROŻEK (G) cottage cheese (G) **6 PLN**

PIECZYWO 2 szt. (A) sourdough bread 2 pcs. (A) **8 PLN**



WOO AFTERNOON

Good Food. Good Vibes.

SUSHI BOWL

WOOSABI BOWL

MANGO SPLASH

BAO BUNS SET



PRZYSTAWKI STARTERS

EDAMAME 19 PLN

Japoński przysmak z młodej soi. (AF)

Young soybeans - a Japanese classic. (AF)

CHIPSY KRABOWE (BO) CRAB CRISPS (BO) 10 PLN

VEGE SAJGONKI 6 SZT. (ANF) VEGE SPRING ROLLS 6 PCS. (ANF) 18 PLN

KIMCHI (ADN) 14 PLN

ZUPA MISO 300ml MISO SOUP 16 PLN

Bulion miso, tofu, wakame i odrobina szczypiorku. (DF)

Miso broth, tofu, wakame and a touch of chives. (DF)

DUŻA ZUPA MISO Z RYŻEM 500ml LARGE MISO SOUP WITH RICE 21 PLN

Bulion miso z tofu i ryżem, wakame i szczypiorek. (DF)

Miso broth with tofu and rice, wakame and chives. (DF)

SAŁATKA SALAD 12 PLN

Sałata lodowa, sałata radicchio, świeży ogórek, marchewka sezamowo-imbirowa, sos mango-winegret, orzechy ziemne. (EMN)

Iceberg lettuce, radicchio lettuce, fresh cucumber, sesame-ginger carrots, mango-vinaigrette dressing, peanuts. (EMN)

DODATKI EXTRAS

FRYTKI KLASYCZNE (CM) FRENCH FRIES (CM) 15 PLN

FRYTKI Z BATATÓW (CM) SWEET POTATO FRIES (CM) 19 PLN

MIX FRYTEK (CM) MIXED FRIES (CM) 17 PLN

RYŻ RICE 10 PLN

CHILI MAYO | WASABI MAYO | VEGAN MAYO 3 PLN



BAO BUNS

BUŁECZKI NA PARZE, WYPEŁNIONE AZJATYCKIM NADZIENIEM.

Steamed bao buns with Asian filling

PULLED PORK BAO 2 BAO 41 PLN | 3 BAO 49 PLN

Długo gotowana, szarpana wieprzowina w pięciu smakach, marynowane ogórki, czerwona cebula, szczypiorek, orzechy ziemne, majonez chili. (ACEFMOP)

Z dodatkiem kimchi i kolendry. (DN) **43 | 51 PLN**

Long-cooked 5-spice pork, marinated cucumbers, red onion, spring onions, peanuts, chili mayo. (ACEFMOP)

With kimchi and cilantro. (DN) 43 | 51 PLN



ORANGE CHICKEN BAO 2 BAO 41 PLN | 3 BAO 49 PLN

Kurczak pomarańczowy, marynowane ogórki, czerwona cebula, szczypiorek, orzechy ziemne, majonez chili. (ACEFMOP)

Orange-chicken, marinated cucumbers, red onion, spring onions, peanuts, chili mayo. (ACEFMOP)

CRISPY CHICKEN BAO 2 BAO 42 PLN | 3 BAO 50 PLN

Chrupiący kurczak teriyaki, sałata, świeży ogórek, czerwona cebula, kolendra, majonez gochujang. (AFMOPHC)

Crispy teriyaki chicken, lettuce, fresh cucumber, red onion, coriander, gochujang mayo. (AFMOPHC)

BULGOGI BEEF BAO 2 BAO 48 PLN | 3 BAO 56 PLN

Marynowana wołowina po koreańsku, marynowane ogórki, czerwona cebula, szczypiorek, orzechy ziemne, majonez wasabi. (ACEFMNP)

Z dodatkiem kimchi. (D) **50 | 58 PLN**

Korean style marinated beef, marinated cucumbers, red onion, spring onions, peanuts. (ACEFMNP)

With kimchi. (D) 50 | 58 PLN

SALMON BAO 2 BAO 49 PLN | 3 BAO 57 PLN

Pieczony łosoś, awokado, marynowane ogórki, czerwona cebula, szczypiorek, kolendra, sos mango, majonez wasabi, sos teriyaki. (ACDFMNP)

Cooked salmon, avocado, marinated cucumbers, red onion, spring onions, cilantro, mango pulp, wasabi mayo, teriyaki sauce. (ACDFMNP)

SHRIMP BAO 2 BAO 47 PLN | 3 BAO 55 PLN

Chrupiące krewetki miodowo-czosnkowe, sałata, marchewka sezamowo-imbirowa, kolendra, majonez wasabi. (ABCDENP)

Crispy honey-garlic shrimp, lettuce, sesame-ginger carrots, coriander, wasabi mayo. (ABCDENP)

TOFU BAO 2 BAO 41 PLN | 3 BAO 49 PLN

Marynowane tofu, marynowane ogórki, czerwona cebula, szczypiorek, orzechy ziemne, majonez wasabi. (ACEFMNP)

• **vegan:** z majonezem wegańskim

Marinated tofu, marinated cucumbers, red onion, spring onions, peanuts, wasabi mayo. (ACEFMNP)

• **vegan:** with vegan mayo + 3 PLN

BAO BUNS SET

SKOMPONUJ WŁASNY ZESTAW *CREATE YOUR OWN SET*

KROK 1 / STEP 1

WYBIERZ 2 LUB 3 DOWOLNE BUŁECZKI BAO *Choose 2 or 3 any bao buns:*

bulgogi beef | kimchi bulgogi beef | pulled pork | kimchi pulled pork
shrimp | salmon | orange chicken | crispy chicken | tofu

KROK 2 / STEP 2

WYBIERZ 1 DODATEK *Choose 1 side dish:*

zupa miso | frytki klasyczne | sałatka
miso soup | french fries | salad

mix frytek + 5 PLN | frytki z batatów + 8 PLN
mixed fries + 5 PLN | sweet potato fries + 8 PLN

2 BAO BUNS + DODATEK

2 BAO BUNS + SIDE DISH

50 PLN

3 BAO BUNS + DODATEK

3 BAO BUNS + SIDE DISH

60 PLN



WOO BOWLS



CRISPY CHICKEN BOWL 50 PLN

Chrupiący kurczak teriyaki serwowany na ryżu ze świeżą sałatą, ogórkiem, mango, papryką, prażonym nori, płatkami migdałów, kolendrą i majonezem gochujang. (ACFHMN)

Crispy, fried teriyaki chicken served on rice with fresh lettuce, cucumber, mango, bell pepper, roasted nori, almond flakes, coriander and gochujang mayonnaise. (ACFHMN)

BATATA BOWL

Makaron z batatów w słodko-sojowym sosie, smażone warzywa, marynowane grzyby shiitake, chrupiący groszek cukrowy, sezam i szczypiorek. Całość podana na ryżu. (AFNO)

Sweet potato noodles in sweet and soy sauce, fried vegetables, marinated shiitake mushrooms, crunchy sugar peas, sesame and chives. Everything is served on rice. (AFNO)

Z DODATKIEM DO WYBORU / ADDING OF YOUR CHOICE:

- kurczak pomarańczowy / orange chicken 49 PLN
- wołowina bulgogi / bulgogi beef 58 PLN
- 🍤 ▪ krewetki miodowo-czosnkowe (B) / honey-garlic shrimps (B) 58 PLN
- 🍤 ▪ pieczony łosoś z imbirem (D) / cooked salmon with ginger (D) 59 PLN
- 🌱 ▪ marynowane tofu / marinated tofu 49 PLN

WOOSABI BOWL

Miska z aromatycznym ryżem, świeżym awokado i mango, marchewką sezamowo-imbrową oraz chrupiącym ogórkiem i sałatą. Zwieńczona prażonym liściem nori kolendrą i muśnięciem majonezu wasabi. (ACFMNO)

Bowl filled with seasoned, aromatic rice, avocado and mango pieces, sesame-ginger carrots, fresh cucumber and lettuce. Topped with roasted nori leaf, cilantro and wasabi mayo peck. (ACFMNO)

Z DODATKIEM DO WYBORU / ADDING OF YOUR CHOICE:

- kurczak pomarańczowy / orange chicken 49 PLN
- 🍤 ▪ krewetki miodowo-czosnkowe (B) / honey-garlic shrimps (B) 59 PLN
- 🍤 ▪ surowy łosoś z limonką (D) / raw salmon with lime (D) 59 PLN
- 🍤 ▪ pieczony łosoś z imbirem (D) / cooked salmon with ginger (D) 60 PLN
- marynowane tofu / marinated tofu 49 PLN
- + majonez wegański / vegan mayo +2 PLN



RICE BOWL

Miska pikantnego ryżu z domowej roboty kimchi, awokado, świeżym i marynowanym ogórkiem oraz marchewką sezamowo-imbirową. Zwieńczona sosem sojowo-sezamowym, szczypiorkiem i pokruszonymi orzechami ziemnymi. (ADFHN)

Spicy rice bowl with homemade kimchi, avocado slices, fresh and marinated cucumbers and sesame-ginger carrots. Topped with spicy sesame-soya sauce, spring onions and crushed peanuts. (ADFHN)



Z DODATKIEM DO WYBORU / ADDING OF YOUR CHOICE:

- kurczak pomarańczowy / orange chicken **49 PLN**
- szarpana wieprzowina / pulled pork **50 PLN**
- wołowina bulgogi / bulgogi beef **52 PLN**
- 🐟 ▪ pieczony łosoś / cooked salmon **59 PLN**
- 🌱 ▪ marynowane tofu (O) / marinated tofu (O) **49 PLN**
- 🌱 ▪ **vegan:** marynowane tofu, bez kimchi (O) / marinated tofu, without kimchi (O) **46 PLN**

SUSHI BOWL 59 PLN 🐟

Sushi w stylu koreańskim serwowane w misce wypełnionej aromatycznym ryżem, świeżą sałatą, chrupiącymi ogórkami, plastrami awokado oraz marchewką sezamowo-imbirową. Do tego sashimi z surowego łososa z olejem sezamowym i algami nori. Serwowane z domowej roboty sosem słodko-pikantnym. (ADFHN)

Korean-style sushi served in a bowl filled with aromatic rice, fresh lettuce, cucumbers, avocado slices, sesame-ginger carrots, salmon sashimi with sesame oil and nori algae. Comes with a homemade sweet and spicy sauce. (ADFHN)

- 🌱 ▪ **vegan:** z tofu marynowanym (O) / with marinated tofu (O) **49 PLN**



TOP
FIT

CURRY BOWL 🍲

Pikantne, czerwone tajskie curry na mleku kokosowym z pieczarkami, fasolką, papryką, edamame, prażonymi orzechami nerkowca, sezamem, kolendrą i ryżem. (DFHN)

Red hot Thai curry with coconut milk, mushrooms, green beans, bell pepper, edamame, roasted cashew nuts, sesame seeds, cilantro and rice. (DFHN)

Z DODATKIEM DO WYBORU / ADDING OF YOUR CHOICE:

- warzywa / vegetables **47 PLN**
- kurczak / chicken **49 PLN**
- 🐟 ▪ krewetki (B) / shrimp (B) **56 PLN**
- tofu / tofu **49 PLN**



WARM
UP!

MANGO CURRY BOWL 🍲

Lekko pikantne tajskie czerwone curry wzbogacone smakiem mango, pieczarkami, papryką, fasolką, edamame, orzechami nerkowca, kolendrą i ryżem. (DFHN)

Thai red spicy curry with a mango touch. Additionally mushrooms, bell pepper, green beans, edamame, roasted cashew nuts, coriander and rice. (DFHN)

Z DODATKIEM DO WYBORU / ADDING OF YOUR CHOICE:

- warzywa / vegetables **48 PLN**
- kurczak / chicken **50 PLN**
- 🐟 ▪ krewetki (B) / shrimp (B) **57 PLN**
- tofu / tofu **50 PLN**



WARM
UP!

WOO DESERTS

CREAMY CHEESECAKE 29 PLN

Kremowy sernik śmietankowy na chrupiącym spodzie z kruszonych ciastek, oblany polewą czekoladową, z prażonymi orzechami laskowymi i czekoladowym patyczkiem. (ACFGH)

Creamy cheesecake on a crunchy cookie crumb base, topped with chocolate sauce, crunchy hazelnuts and dark chocolate stick. (ACFGH)

MANGO STICKY RICE 28 PLN

Kleisty ryż na słodkim mleku kokosowym, świeże mango, sezam i mięta. (N)

Sticky rice in sweet coconut milk with fresh mango, sesame and mint leaves. (N)

FRUIT BLISS 29 PLN

Warstwowy deser z chrupiącą kruszonką, kremem mleczno-waniliowym i kajmakiem, z owocami sezonowymi, wykończony kawałkami gorzkiej czekolady. (ACFG)

Layered dessert with crunchy crumble, milk-vanilla cream and dulce de leche, served with fresh seasonal fruits, finished with grated dark chocolate. (ACFG)

PROFITEROLKI 29 PLN

Chrupkie ciasto ptysiowe nadziane lodami z polewą z gorzkiej czekolady, zwieńczone orzechem włoskim. (ACFG)

Crispy choux pastry filled with ice cream, topped with rich dark chocolate sauce and a walnut. (ACFG)

ICE CREAM HONEY CRUNCH 29 PLN

Kraftowe lody śmietankowe* z polewą czekoladową, chrupiącym honeycomb, prażonymi orzechami laskowymi i świeżymi truskawkami. (FGH)

Craft vanilla ice cream topped with chocolate sauce, crunchy honeycomb, roasted hazelnuts and fresh strawberries. (FGH)*

**zapytaj o aktualne smaki / additional flavours available*



KIDS MENU

CRISPY CHICKEN BITES 25 PLN

Chrupiące kawałki kurczaka w złocistej panierce. Do wyboru z frytkami lub ryżem, podawane z ketchupem i sosem sweet chili. (AFLN)

Crispy chicken pieces in golden breading, with your choice of fries or rice, served with ketchup and sweet chili sauce. (AFLN)

KIDS BOWL 18 PLN

Miska ryżu z dodatkiem do wyboru: / A bowl of rice with your choice of topping:

- kurczak w sosie pomarańczowym (AFN) / chicken in orange sauce (AFN)
- tofu w sosie słodko-sojowym (FNO) / tofu in sweet soy sauce (FNO)

Dodaj zdrowe dodatki: / Add healthy extras:

- marchewka sezamowo-imbirowa (N) / sesame-ginger carrot (N) 2 PLN
- świeży ogórek / fresh cucumber 2 PLN
- awokado / avocado 4 PLN

KIDS BAO BUN SET

1 BAO + DODATEK / 1 BAO + SIDE DISH 26 PLN
2 BAO + DODATEK / 2 BAO + SIDE DISH 36 PLN

KROK 1 / STEP 1

WYBIERZ 1 LUB 2 BAO BUNS: Kurczak w sosie pomarańczowym lub tofu w sosie słodko-sojowym, świeży ogórek, łagodny majonez. (AFNOP)

CHOOSE 1 OR 2 BAO BUNS: Chicken in orange sauce or tofu in sweet soy sauce, fresh cucumber and mild mayo. (AFNOP)

KROK 2 / STEP 2

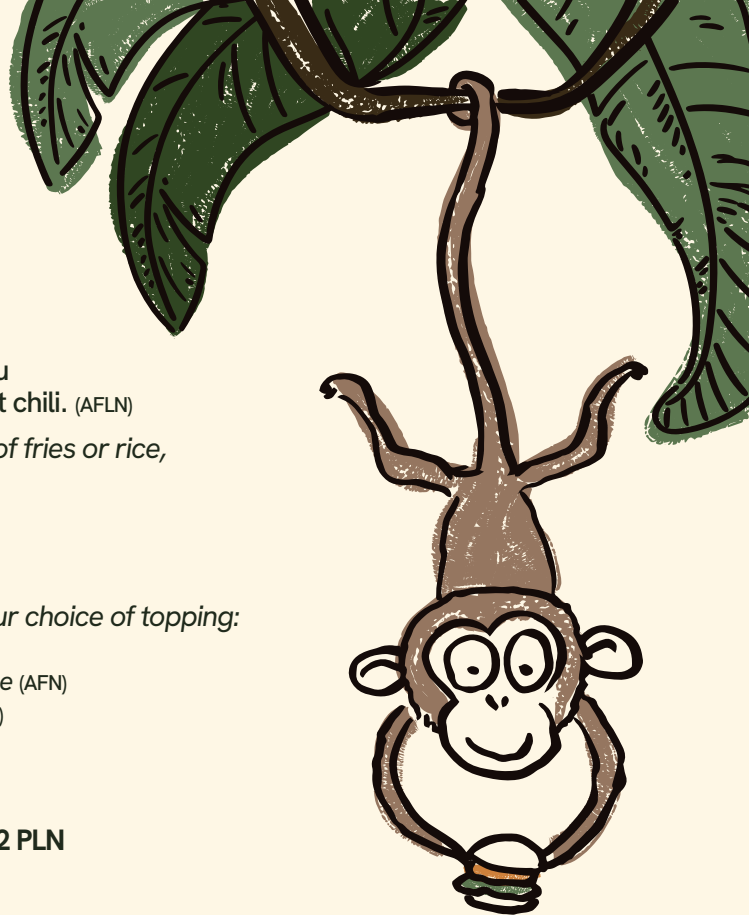
WYBIERZ 1 DODATEK: Frytki z ketchupem (L) lub chipsy krabowe z łagodnym sosem sweet chili. (BO)

CHOOSE 1 SIDE DISH: French fries with ketchup (L) or crab chips with mild sweet chili sauce. (BO)

SŁODKIE BAO 12 PLN

Puszyste, ciepłe bao, domowy sos malinowy, owoce leśne. (AFP)

Fluffy, warm bao bun, homemade raspberry sauce, wild berries. (AFP)



DANIA DLA DZIECI PODAJEMY
W WERSJI ŁAGODNEJ.

*We serve all kids meals
mild and kid-friendly.*

LUNCH MENU

PON - PT / MON - FR 12:00 -16:00

RICE BOWL

Miska pikantnego ryżu z domowej roboty kimchi, awokado, świeżym i marynowanym ogórkiem oraz marchewką sezamowo-imbirową. Zwieńczona sosem sojowo-sezamowym, szczypiorkiem i pokruszonymi orzechami ziemnymi. (ADFHN)

Spicy rice bowl with homemade kimchi, avocado slices, fresh and marinated cucumbers and sesame-ginger carrots. Topped with spicy sesame-soya sauce, spring onions and crushed peanuts. (ADFHN)

kurczak pomarańczowy **35 PLN** | wołowina bulgogi **37 PLN** | marynowane tofu (O) **35 PLN**
orange chicken 35 PLN | bulgogi beef 37 PLN | marinated tofu (O) 35 PLN

CURRY BOWL

Delikatnie pikantne tajskie curry z pieczarkami, fasolką, sezamem, kolendrą i ryżem. (BDFHN)

Slightly spiced red thai curry with mushrooms, green beans, sesame seeds, cilantro and rice. (BDFHN)

warzywa **32 PLN** | kurczak **34 PLN** | tofu **34 PLN**
vegetables 32 PLN | chicken 34 PLN | tofu 34 PLN

WRAP

Delikatnie pikantny wrap wypełniony chrupiącą sałatą, sezamowo-imbirową marchewką, czerwoną cebulą, papryką, kolendrą, sosem jogurtowym i domowym sosem paprykowym. (ACGFMN)

Slightly spiced wrap filled with crispy lettuce, sesame-ginger carrots, red onion, paprika, coriander, yogurt sauce and homemade paprika sauce. (ACGFMN)

szarpana wieprzowina **30 PLN** | kurczak pomarańczowy **31 PLN** | chrupiący kurczak (E) **32 PLN**
wołowina bulgogi **33 PLN** |  marynowane tofu (O) **30 PLN**

pulled pork 30 PLN | orange chicken 31 PLN | crispy chicken (E) 32 PLN
bulgogi beef 33 PLN |  marinated tofu (O) 30 PLN

WRAP SET (ACGFMN)

Wybierz dowolnego wrapa: / Choose any wrap:

chrupiący kurczak (E) | kurczak pomarańczowy | szarpana wieprzowina
wołowina bulgogi + **2 PLN** | marynowane tofu (O)

crispy chicken (E) | orange chicken | pulled pork
bulgogi beef + 2 PLN | marinated tofu (O)

Wybierz dodatek: / Choose side dish:

- zupa miso albo frytki / miso soup or french fries **39 PLN**
- mix frytek / mixed fries **41 PLN**

BAO SET LUNCH (AEFMO)

Wybierz 2 dowolne bao: / Choose 2 any bao buns:

kurczak pomarańczowy | szarpana wieprzowina |  marynowane tofu (N)
orange chicken | pulled pork |  marinated tofu (N)

Wybierz dodatek: / Choose side dish:

- zupa miso albo frytki / miso soup or french fries **37 PLN**
- mix frytek / mixed fries **40 PLN**

DOMOWA
CYTRYNOWA LEMONIADA
homemade lemon lemonade

GRATIS!



WARM *up!*



WARM up!



Winter Nap 19 PLN

gorący napar na bazie igieł sosny i żurawiny / goździki / miód
imbir / rozmaryn / hibiskus

cranberry and pine needles hot infusion / cloves / honey
ginger / rosemary / hibiscus



Forester 19 PLN

gorący napar z syropem z pędów sosny / agrest / imbir / suszone jabłko
trawa cytrynowa / cytryna / limonka / rozmaryn

hot pine shoot syrup infusion / gooseberry / ginger / dried apple
lemongrass / lemon / lime / rosemary



Woo Grzaniec 27 PLN / NON-ALCO 24 PLN

grzaniec na czerwonym winie / syrop korzenny / bitter orzechowy
pomarańcza / cynamon

mulled red wine / spiced syrup / walnut bitters / orange / cinnamon



Apple Roll 30 PLN

owocowy - delikatnie wytrawny - rozgrzewający

Aperol / białe wino / sok jabłkowy / pomarańcza / cynamon

fruity - slightly dry - warming

Aperol / white wine / apple juice / orange / cinnamon



Hot Plum 30 PLN

owocowy - aromatyczny - rozgrzewający

grzaniec na bazie wina Choya / calvados / bitter śliwkowy
miód / żurawina / suszone jabłko / rozmaryn

fruity - aromatic - warming

mulled Choya wine / calvados / plum bitters / honey
cranberry / dried apple / rosemary



Golden Hour 31 PLN / NON-ALCO 26 PLN

owocowy - świeży - cytrusowy

gin Beefeater / mandarynka / mango / limonka / tonik
woda gazowana / tymianek

fruity - fresh - with citrus notes

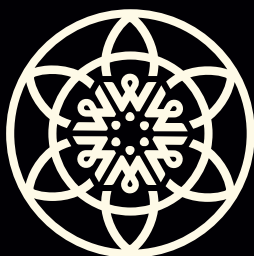
Beefeater gin / tangerine / mango / lime / tonic water
sparkling water / thyme



Gingerbread Latte 27 PLN

matcha lub espresso / dowolne mleko / syrop piernikowy / pierniczek

matcha or espresso / milk of choice / gingerbread syrup / gingerbread cookie



WOOSABI

U R B A N O A S I S

DRINK MENU

DARK
SAMURAI



Pink
PANTER



MANGO
SPLASH



ASIAN STYLE
NEGRONI

BEZALKOHOLOWE



DOMOWE LEMONIADY

CYTRYNOWA / HIBISKUSOWA / OGÓRKOWA	16 PLN
WOO ICED TEA <i>domowej roboty herbata mrożona z dodatkiem puree z bergamotki</i>	19 PLN

DOMOWE NAPARY

HOTTIE <i>cytryna / limonka / imbir / miód / wrzątek</i>	17 PLN
CHILLER <i>cytryna / limonka / imbir / mięta / cukier brązowy / wrzątek</i>	17 PLN
SPICER <i>pomarańcza / cytryna / imbir / chilli / miód / wrzątek</i>	17 PLN

HERBATA BIO

CZARNA / ZIELONA SENCHA / JAŚMINOWA / BIAŁA	15 PLN
POPCORN TEA	17 PLN

KAWA

ESPRESSO	11 PLN
DOPPIO	15 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	13 PLN
FLAT WHITE	18 PLN
AMERICANO	12 / 16 PLN
CAPPUCCINO	15 / 18 PLN
LATTE MACCHIATO	18 PLN
ICED CAFE LATTE	18 PLN
ESPRESSO TONIC	16 PLN
MATCHA LATTE	19 PLN
ICED MATCHA LATTE	19 PLN
BERRY MATCH <i>matcha / mleczko kokosowe / woda kokosowa / mus malinowy</i>	26 PLN
IRISH COFFEE	25 PLN
ASIAN STYLE CAFE <i>espresso / mleko skondensowane</i>	14 PLN
BAILEY'S CAFE (NA CIEPŁO/NA LODZIE) <i>espresso / mleko / 4cl Bailey's</i>	22 PLN
MLEKO BEZ LAKTOZY	2 PLN
MLEKO ROŚLINNE <i>sojowe / kokosowe / owsiane</i>	3 PLN

ZIMNE NAPOJE

WODA FILTROWANA 0,3 / 0,7 <i>niegazowana / gazowana</i>	6 / 10 PLN
SOKI 0,3 *sok czysty lub z wodą gazowaną <i>smoczy owoc / mango / marakuja / jabłko</i>	15 PLN
FRITZ-COLA 0,2 <i>klasyczna / bez cukru</i>	15 PLN
THOMAS HENRY TONIC 0,2 <i>Dry tonic / Botanical / Cherry Blossom / Pink Grapefruit</i>	15 PLN

NON-ALCOHOLIC



HOMEMADE LEMONADE

LEMON / HIBISCUS / CUCUMBER	16 PLN
WOO ICED TEA <i>homemade ice tea with bergamot puree</i>	19 PLN

HOMEMADE INFUSIONS

HOTTIE <i>lemon / lime / ginger / honey / boiling water</i>	17 PLN
CHILLER <i>lemon / lime / ginger / mint / brown sugar / boiling water</i>	17 PLN
SPICER <i>orange / lemon / ginger / chilli / honey / boiling water</i>	17 PLN

TEA BIO

BLACK / GREEN SENCHA / JASMINE / WHITE	15 PLN
POPCORN TEA	17 PLN

COFFEE

ESPRESSO	11 PLN
DOPPIO	15 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	13 PLN
FLAT WHITE	18 PLN
AMERICANO	12 / 16 PLN
CAPPUCCINO	15 / 18 PLN
LATTE MACCHIATO	18 PLN
ICED CAFE LATTE	18 PLN
ESPRESSO TONIC	16 PLN
MATCHA LATTE	19 PLN
ICED MATCHA LATTE	19 PLN
BERRY MATCH <i>matcha / coconut milk / coconut water / raspberry mousse</i>	26 PLN
IRISH COFFEE	25 PLN
ASIAN STYLE CAFE <i>espresso / condensed milk</i>	14 PLN
BAILEY'S CAFE (HOT/ON ICE) <i>espresso / milk / 4cl Bailey's</i>	22 PLN
LACTOSE FREE MILK	2 PLN
PLANT-BASED MILK <i>soy / coconut / oat</i>	3 PLN

COLD DRINKS

FILTERED WATER 0,3 / 0,7 <i>still / sparkling</i>	6 / 10 PLN
JUICES 0,3 *pure or with sparkling water <i>dragon fruit / mango / passion fruit / apple</i>	15 PLN
FRITZ-COLA 0,2 <i>classic / sugar free</i>	15 PLN
THOMAS HENRY TONIC 0,2 <i>Dry tonic / Botanical / Cherry Blossom / Pink Grapefruit</i>	15 PLN

ALKOHOL



PIWO Z KRANU

HOLBA LAGER 0,3 / 0,5	16 / 19 PLN
LITOVEL WHEAT BEER 0,3 / 0,5	17 / 20 PLN
PILS 0,3 / 0,5	19 / 23 PLN
SURPRISE 0,3 / 0,5 <i>zapytaj kelnera co specjalnego mamy na kranie</i>	23 / 26 PLN

PIWO BUTELKOWE

CORONA 0,33	17 PLN
KIRIN 0,33	19 PLN
IKI YUZU 0,33 <i>japońskie piwo z zieloną herbatą i yuzu</i>	24 PLN
LITOVEL DARK CITRON 0,5	18 PLN
ŁOMŻA 0% 0,5	16 PLN
ZERO LEMON IPA <0,5% 0,5	24 PLN
ZERO HOPPI SPRITZ <0,5% 0,5	24 PLN

WINO BIAŁE 0,125 / 0,75

TERRAS DE FELGUEIRAS ESCOLHA ARINTO, LUREIRO, AZAL BLANC <i>Vinho Verde, Portugalia / orzeźwiające / delikatnie musujące</i>	19 / 90 PLN
DENIS MARCHAIS SAUVIGNON BLANC <i>Vin De, Francja / świeże / cytrusowe</i>	22 / 99 PLN
CUATRO RAYAS AZUMBRE VERDEJO <i>Rueda, Hiszpania / delikatne / kwiatowe</i>	24 / 125 PLN
MULLER GOTTWEIGER BERG RIESLING <i>Kremstal, Austria / delikatne / tropikalne</i>	33 / 165 PLN
DOM CHARBIELIN C SOUVIGNIER GRIS <i>Opolskie, Polska / przyjemne / owocowe</i>	37 / 185 PLN

WINO CZERWONE 0,125 / 0,75

CASAL SOBREIRO TINTO CASTELAO, ARAGONEZ <i>Leiria, Portugalia / lekkie / delikatne</i>	19 / 85 PLN
CANTINE IONIS ACANTO PRIMITIVO <i>Puglia, Włochy / owocowe / skoncentrowane</i>	25 / 126 PLN
ALMANDINO CRIANZA TEMPRANILLO, GRACIANO, MATURANA TINTA <i>Rioja, Hiszpania / owocowe / starzone</i>	27 / 140 PLN

WINO BEZALKOHOLOWE 0,125 / 0,75

I'M NOT FULL <0,5% RIESLING	29 / 155 PLN
I'M NOT FULL <0,5% BLANC, <i>musujące</i>	170 PLN

PROSECCO & FIZZ

PROSECCO MONTELVINI EXTRA DRY 0,125 / 0,75	20 PLN / 99 PLN
CAVA BRUT 0,125 / 0,75	19 PLN / 90 PLN
JUICY PROSECCO 0,125 <i>Marakuja / Mango Lime / Smoczy owoc</i>	23 PLN
APEROL SPRITZ <i>Prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza</i>	36 PLN / VIRGIN 29 PLN
HUGO <i>Prosecco / syrop z bzu / limonka / mięta / woda gazowana</i>	35 PLN
RED HUGO <i>Prosecco / Choya Extra Shiso Ume Fruit / syrop hibiskusowy / brokat / woda gazowana</i>	35 PLN

ALCOHOL



BEER DRAUGHT

HOLBA LAGER 0,3 / 0,5	16 / 19 PLN
LITOVEL WHEAT BEER 0,3 / 0,5	17 / 20 PLN
PILS 0,3 / 0,5	19 / 23 PLN
SURPRISE 0,3 / 0,5 ask our staff what special do we serve today	23 / 26 PLN

BEER BOTTLED

CORONA 0,33	17 PLN
KIRIN 0,33	19 PLN
IKI YUZU 0,33 japanese beer with green tea and yuzu citrus	24 PLN
LITOVEL DARK CITRON 0,5	18 PLN
ŁOMŻA 0% 0,5	16 PLN
ZERO LEMON IPA <0,5% 0,5	24 PLN
ZERO HOPPI SPRITZ <0,5% 0,5	24 PLN

WHITE WINE 0,125 / 0,75

TERRAS DE FELGUEIRAS ESCOLHA ARINTO, LUREIRO, AZAL BLANC Vinho Verde, Portugal / refreshing / slightly sparkling	19 / 90 PLN
DENIS MARCHAIS SAUVIGNON BLANC Vin De, France / fresh / citrusy	22 / 99 PLN
CUATRO RAYAS AZUMBRE VERDEJO Rueda, Spain / soft / floral	24 / 125 PLN
MULLER GOTTWEIGER BERG RIESLING Kremstal, Austria / soft / tropical	33 / 165 PLN
DOM CHARBIELIN C SOUVIGNIER GRIS Opolskie, Poland / pleasant / fruity	37 / 185 PLN

RED WINE 0,125 / 0,75

CASAL SOBREIRO TINTO CASTELAO, ARAGONEZ Leiria, Portugal / light / soft	19 / 85 PLN
CANTINE IONIS ACANTO PRIMITIVO Puglia, Italy / fruity / full bodied	25 / 126 PLN
ALMANDINO CRIANZA TEMPRANILLO, GRACIANO, MATURANA TINTA Rioja, Spain / fruity / aged	27 / 140 PLN

NON-ALCOHOLIC WINE 0,125 / 0,75

I'M NOT FULL <0,5% RIESLING	29 / 155 PLN
I'M NOT FULL <0,5% BLANC, sparkling	170 PLN

PROSECCO & FIZZ

PROSECCO MONTELVINI EXTRA DRY 0,125 / 0,75	20 PLN / 99 PLN
CAVA BRUT 0,125 / 0,75	19 PLN / 90 PLN
JUICY PROSECCO 0,125 Passion Fruit / Mango Lime / Dragon Fruit	23 PLN
APEROL SPRITZ Prosecco / Aperol / sparkling water / orange	36 PLN / VIRGIN 29 PLN
HUGO Prosecco / elderflower syrup / lime / mint / sparkling water	35 PLN
RED HUGO Prosecco / Choya Extra Shiso Ume Fruit / hibiscus syrup glitter / sparkling water	35 PLN

WOOSABI COCKTAILS



-  **MANGO SPLASH** *słodki – orzeźwiający* **37 PLN / VIRGIN 28 PLN**
wódka Ostoya / sok marakuja / limonka / mięta
woda gazowana / sorbet mango-marakuja
-  **PASSION LIME** *tropikalny – słodki* **33 PLN**
wódka Ostoya / sok marakuja / limonka
cukier brązowy / woda gazowana
-  **COCO MANGO** *tropikalny – aksamitny* **36 PLN / VIRGIN 26 PLN**
rum Havana 3 / mleko kokosowe / sok z limonki
syrop cukrowy / sok mango
-  **CHERRY AWESOME** *nietuzinkowy – słodki – kwiatowy* **39 PLN**
gin Beefeater Pink / tonik Thomas Henry Cherry blossom
syrop hibiskusowy / brokat / czereśnia koktajlowa
-  **DARK SAMURAI** *odświeżający – tytoniowy – lekko pikantny* **39 PLN**
rum Havana 7 / Amaro Montenegro / syrop imbirowy
sok z cytryny / tonik / woda gazowana
-  **KYOTO** *kokosowy – tropikalny – gładki* **35 PLN**
rum Planteray Cut & Dry Coconut / domowy syrop falernum
pulpa z marakuji / limonka / fruit skin
-  **ROSE KISS** *kwiatowy – kremowy – słodki* **38 PLN**
likier jeżynowy Chambord / prosecco / syrop liczi
sok z cytryny / woda różana / pianka
-  **PINK PANTER** *słodko-kwaśny – orzeźwiający* **38 PLN**
gin Beefeater Pink / sok z grejpfruta / sok z limonki / miód
tonic / woda gazowana / wata cukrowa liczi / brokat
-  **LOOMI** *kwaśny – owocowy* **34 PLN / VIRGIN 28 PLN**
Aperol / wódka Ostoya / sok z marakui
sok z grejpfruta / syrop hibiskusowy
-  **THAI MOJITO** **32 PLN / VIRGIN 24 PLN**
rum Havana 3 / kordiat kokosowy z liśćmi limonki
limonka / mięta / woda gazowana
-  **MANGO MARGARITA** *owocowy – słodki* **34 PLN**
tequila Sierra Silver / likier Bols Triple Sec
pulpa mango / sok z mango / sok z cytryny / sok z limonki
-  **PASSION MARGARITA** *owocowy – lekko kwaśny* **35 PLN**
tequila Sierra Silver / likier Bols Triple Sec
pulpa marakuja / sok z marakui / syrop waniliowy
-  **ASIAN STYLE NEGRONI** *ziołowy – wytrawny – mocny* **36 PLN**
gin Beefeater infuzowany herbatą jaśminową / bitter Suze
Amaro Montenegro / syrop z agawy / trawa cytrynowa
-  **ASIAN STYLE ESPRESSO MARTINI** **32 PLN**
wódka Ostoya / likier kawowy Tia Maria / Amaro Montenegro
espresso / mleczko skondensowane
-  **WOO-SHOTS (4 SZTUKI)** *mocne – ziołowe – rzeźkie* **44 PLN**
gin Beefeater / syrop z kaffiru / sok z cytryny / kolendra
mięta / imbir / syrop z hibiskusa

WOOSABI COCKTAILS



-  **MANGO SPLASH** *sweet – refreshing* **37 PLN / VIRGIN 28 PLN**
vodka Ostoya / passion fruit juice / lime / mint
sparkling water / mango-passion fruit sorbet
-  **PASSION LIME** *tropical – sweet* **33 PLN**
vodka Ostoya / passion fruit juice / lime
brown sugar / sparkling water
-  **COCO MANGO** *tropical – velvet* **36 PLN / VIRGIN 26 PLN**
rum Havana 3 / coconut milk / lime juice
simple syrup / mango juice
-  **CHERRY AWESOME** *unusual – sweet – flowerish* **39 PLN**
gin Beefeater Pink / tonic Thomas Henry Cherry blossom
hibiscus syrup / glitter / cocktail cherry
-  **DARK SAMURAI** *refreshing – tobacco – slightly spicy* **39 PLN**
rum Havana 7 / Amaro Montenegro / ginger syrup
lemon juice / tonic / sparkling water
-  **KYOTO** *coconut – tropical – smooth* **35 PLN**
Planteray Cut & Dry Coconut Rum / homemade falernum syrup
passion fruit pulp / lime juice / fruit skin
-  **ROSE KISS** *flowerish – creamy – sweet* **38 PLN**
Chambord blackberry liqueur / prosecco / syrop lychee
lemon juice / rose water / foam
-  **PINK PANTER** *sweet-sour – fresh* **38 PLN**
gin Beefeater Pink / grapefruit juice / lime juice / honey / tonic
sparkling water / lychee cotton candy / glitter
-  **LOOMI** *sour – fruity* **34 PLN / VIRGIN 28 PLN**
Aperol / Ostoya vodka / passion fruit juice
grapefruit juice / hibiscus syrup
-  **THAI MOJITO** **32 PLN / VIRGIN 24 PLN**
Havana 3 rum / coconut-lime leaves cordial
lime / mint / sparkling water
-  **MANGO MARGARITA** *fruity – sweet* **34 PLN**
tequila Sierra Silver / Bols Triple Sec liqueur
mango pulp / mango juice / lemon juice / lime juice
-  **PASSION MARGARITA** *fruity – slightly sour* **35 PLN**
tequila Sierra Silver / Bols Triple Sec liqueur
passion fruit pulp / passion fruit juice / vanilla syrup
-  **ASIAN STYLE NEGRONI** *herbal – dry – strong* **36 PLN**
gin Beefeater infused with jasmine tea / Suze bitter
Amaro Montenegro / agave syrup / lemongrass
-  **ASIAN STYLE ESPRESSO MARTINI** **32 PLN**
Ostoya vodka, Tia Maria coffee liqueur / Amaro Montenegro
espresso / condensed milk
-  **WOO-SHOTS (4 PCS.)** *strong – herbal – fresh* **44 PLN**
gin Beefeater / kaffir syrup / lemon juice
coriander / mint / ginger / hibiscus syrup

ALKOHOLE MOCNE



WHISKEY 4cl

JAMESON CLASSIC / STOUT / IPA	20 PLN
JACK DANIEL'S	22 PLN
GLENFIDDICH 12 YO	35 PLN
TALISKER SKYE	30 PLN
HIGHLAND PARK 12 YO	38 PLN
NIKKA FROM THE BARREL	41 PLN
AKASHI	36 PLN
NIKKA TAKETSURU	41 PLN
SAZERAC	26 PLN
OBAN	75 PLN

GIN 4cl

BEEFEATER CLASSIC / PINK / BLOOD ORANGE	19 PLN
DRUMSHANBO GUNPOWDER SARDINIAN CITRUS	39 PLN
NO. 3. LONDON DRY GIN	31 PLN
HENDRICK'S	32 PLN
MALFY LIMONE	24 PLN
MALFY ROSE	24 PLN
KI NO BI	31 PLN
KI NO TEA KYOTO DRY GIN	39 PLN
ROKU	28 PLN
MONKEY 47 DRY	46 PLN

COGNAC & BRANDY 4cl

METAXA 5	20 PLN
HENNESSY V.S.	31 PLN

TEQUILLA 4cl

OLMECA SILVER / GOLD	20 PLN
SIERRA SILVER	18 PLN
1800 SILVER	32 PLN

RUM 4cl

HAVANA 3 YEARS	19 PLN
HAVANA ESPECIAL	19 PLN
HAVANA 7 YEARS	23 PLN
KRAKEN	27 PLN
DON PAPA	37 PLN
BOTUCAL RESERVA	33 PLN
RYOMA RHUM JAPONAIS	37 PLN

LIKIERY 4cl

JÄGERMEISTER	19 PLN
BAILEY'S	17 PLN
CHOYA YUZU	23 PLN
BOTTEGA BITTER	16 PLN

WÓDKA 4cl

OSTOYA	15 PLN
OSTOYA BLACK	18 PLN
BELVEDERE	29 PLN
NIKKA COFFEY VODKA	32 PLN

STRONG ALCOHOLS



WHISKEY 4cl

JAMESON CLASSIC / STOUT / IPA	20 PLN
JACK DANIEL'S	22 PLN
GLENFIDDICH 12 YO	35 PLN
TALISKER SKYE	30 PLN
HIGHLAND PARK 12 YO	38 PLN
NIKKA FROM THE BARREL	41 PLN
AKASHI	36 PLN
NIKKA TAKETSURU	41 PLN
SAZERAC	26 PLN
OBAN	75 PLN

GIN 4cl

BEEFEATER CLASSIC / PINK / BLOOD ORANGE	19 PLN
DRUMSHANBO GUNPOWDER SARDINIAN CITRUS	39 PLN
NO. 3. LONDON DRY GIN	31 PLN
HENDRICK'S	32 PLN
MALFY LIMONE	24 PLN
MALFY ROSE	24 PLN
KI NO BI	31 PLN
KI NO TEA KYOTO DRY GIN	39 PLN
ROKU	28 PLN
MONKEY 47 DRY	46 PLN

COGNAC & BRANDY 4cl

METAXA 5	20 PLN
HENNESSY V.S.	31 PLN

TEQUILLA 4cl

OLMECA SILVER / GOLD	20 PLN
SIERRA SILVER	18 PLN
1800 SILVER	32 PLN

RUM 4cl

HAVANA 3 YEARS	19 PLN
HAVANA ESPECIAL	19 PLN
HAVANA 7 YEARS	23 PLN
KRAKEN	27 PLN
DON PAPA	37 PLN
BOTUCAL RESERVA	33 PLN
RYOMA RHUM JAPONAIS	37 PLN

LIQUEUR 4cl

JÄGERMEISTER	19 PLN
BAILEY'S	17 PLN
CHOYA YUZU	23 PLN
BOTTEGA BITTER	16 PLN

VODKA 4cl

OSTOYA	15 PLN
OSTOYA BLACK	18 PLN
BELVEDERE	29 PLN
NIKKA COFFEY VODKA	32 PLN

ALERGENY

ALLERGENS

A - zboża zawierające gluten
gluten-containing cereal

B - skorupiaki i pochodne
crustaceans and products

C - jaja i produkty z nich otrzymane
eggs and products derived therefrom

D - ryby i produkty rybne
fish and fish products

H - orzechy ziemne i pochodne
peanuts and products

F - soja i pochodne
soy beans and products

G - mleko i produkty mleczne (w tym laktoza)
milk and milk products (including lactose)

H - orzechy i produkty z nich otrzymane
nuts and products derived therefrom

L - seler i pochodne
celery and products

M - musztarda i pochodne
mustard and mustard products

N - nasiona sezamu i pochodne
sesame seeds and products

O - dwutlenek siarki i pochodne
sulfur dioxide and products

P - łubiny i produkty z nich wykonane
lupins and products made from them

R - mięczaki i produkty pochodne
*mollusks such as snails, clams, squid
and products made therefrom*

