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 👥 64 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* 59 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)

WOO AFTERNOON



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.

PRZYSTAWKI *STARTERS*

EDAMAME 19 PLN

Japoński przysmak z młodej soi. (AF)

Young soybeans - a Japanese classic. (AF)

CHIPSY KRABOWE (BO) *CRAB CRISPS* (BO) 9 PLN

VEGE SAJGONKI 6 SZT. (AFN) *VEGE SPRING ROLLS 6 PCS.* (AFN) 17 PLN

KIMCHI (ADF) 15 PLN

ZUPA MISO 300ml *MISO SOUP* 16 PLN

Bulion miso z tofu, wakame i odrobina szczypiorku. (ADF)

Miso broth with tofu, wakame and a touch of spring onions. (ADF)

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

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

Miso broth with tofu and rice, wakame and spring onions. (ADF)

SAŁATKA *SALAD* 11 PLN

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

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

DODATKI *EXTRAS*

FRYTKI KLASYCZNE (CM) *FRENCH FRIES* (CM) 16 PLN

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

MIX FRYTEK (CM) *MIXED FRIES* (CM) 18 PLN

RYŻ *RICE* 10 PLN

CHILI MAYO | WASABI MAYO | VEGAN MAYO 3 PLN

PERFECT DRINK MATCH



BAO BUNS

BUŁECZKI NA PARZE, WYPEŁNIONE AZJATYCKIM NADZIENIEM.
Steamed bao buns with Asian filling

PULLED PORK BAO 2 BAO **40 PLN** | 3 BAO **48 PLN**

Długo gotowana, szarpana wieprzowina w pięciu smakach, marynowane ogórki, czerwona cebula, szczypiorek, orzechy ziemne, majonez chili. (ACEFMNP)
Z dodatkiem kimchi i kolendry. (D) **41 | 49 PLN**

Long-cooked 5-spice pork, marinated cucumber, red onion, spring onions, peanuts, chili mayo. (ACEFMNP)
With kimchi and cilantro. (D) **41 | 49 PLN**

CRISPY CHICKEN BAO 2 BAO **41 PLN** | 3 BAO **49 PLN**

BEST SELLER

Delikatnie pikantny, chrupiący kurczak teriyaki, sałata, świeży ogórek, czerwona cebula, kolendra, majonez gochujang. (ACEFMP)

Crispy teriyaki chicken, lettuce, fresh cucumber, red onion, cilantro, gochujang mayo. (ACEFMP)

ORANGE CHICKEN BAO 2 BAO **40 PLN** | 3 BAO **48 PLN**

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

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

SALMON BAO 2 BAO **44 PLN** | 3 BAO **52 PLN**

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

Cooked salmon, topped with teriyaki sauce, avocado, marinated cucumbers, red onion, spring onions, cilantro, mango sauce, wasabi mayo. (ACEFMNP)

SHRIMP BAO 2 BAO **46 PLN** | 3 BAO **55 PLN**

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

Crispy honey-garlic shrimp, lettuce, sesame-ginger carrots, cilantro, wasabi mayo. (ABCFMNP)

BULGOGI BEEF BAO 2 BAO **42 PLN** | 3 BAO **50 PLN**

Marynowana wołowina po koreańsku, marynowane ogórki, czerwona cebula, szczypiorek, orzechy ziemne, majonez wasabi. (ACEFMNP)
Z dodatkiem kimchi. (D) **43 | 51 PLN**

Korean style marinated beef, marinated cucumbers, red onion, spring onions, peanuts, wasabi mayo. (ACEFMNP)
With kimchi. (D) **43 | 51 PLN**

CRISPY TOFU BAO 2 BAO **40 PLN** | 3 BAO **48 PLN**

Smażone tofu, pikantny sos sojowo-sezamowy, czerwona cebula, marynowane ogórki, szczypiorek, majonez chilli. (ACFMNP)

Fried tofu, soy-sesame sauce, red onion, marinated cucumbers, spring onions, chilli mayo. (ACFMNP)

BAO BUNS SET

SKOMPONUJ WŁASNY ZESTAW *CREATE YOUR OWN SET*

BEST DEAL!

KROK 1 / *STEP 1*

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

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

KROK 2 / *STEP 2*

WYBIERZ 1 DODATEK *Choose 1 side dish:*

zupa miso (DF) | frytki klasyczne (CM) | sałatka (EMN)
miso soup (DF) | *french fries* (CM) | *salad* (EMN)

mix frytek (CM) + **4 PLN** | frytki z batatów (CM) + **7 PLN**
mixed fries (CM) + **4 PLN** | *sweet potato fries* (CM) + **7 PLN**

2 BAO BUNS + DODATEK
2 BAO BUNS + SIDE DISH
49 PLN

3 BAO BUNS + DODATEK
3 BAO BUNS + SIDE DISH
59 PLN



WOO BOWLS



WOOSABI BOWL

*Zapytaj obsługę o wersję bez glutenu.
/ Ask the staff about the gluten-free version.

Miska z aromatycznym ryżem, awokado i kawałkami mango, marchewką sezamowo-imbirową oraz świeżym ogórkiem i sałatą, z dodatkiem kolendry. Zwieńczona prażonym liściem nori i muśnięciem majonezu wasabi. (ACFMN)

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

Z DODATKIEM DO WYBORU / *ADDING OF YOUR CHOICE:*

- kurczak pomarańczowy / *orange chicken* **48 PLN**
- krewetki miodowo-czosnkowe (B) / *honey-garlic shrimp* (B) **58 PLN**
- sashimi z łososia (D) / *salmon sashimi* (D) **60 PLN**
- pieczony łosoś z imbirem (D) / *cooked salmon with ginger* (D) **60 PLN**
- chrupiące tofu (P) / *crispy tofu* (P) **48 PLN**

+ majonez wegański / *vegan mayo* **+ 2 PLN**



BATATA BOWL

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

Sweet potato noodles in sweet and soy sauce, fried vegetables, marinated shiitake mushrooms, crunchy sugar snap peas, sesame and spring onions. All served on rice. (AFN)

Z DODATKIEM DO WYBORU / *ADDING OF YOUR CHOICE:*

- kurczak pomarańczowy / *orange chicken* **47 PLN**
- wołowina bulgogi / *bulgogi beef* **50 PLN**
- pieczony łosoś z imbirem (D) / *cooked salmon with ginger* (D) **58 PLN**
- krewetki miodowo-czosnkowe (B) / *honey-garlic shrimp* (B) **57 PLN**
- chrupiące tofu (O) / *crispy tofu* (O) **47 PLN**



SUSHI BOWL 59 PLN

*Zapytaj obsługę o wersję bez glutenu.
/ Ask the staff about the gluten-free version.

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

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. (ADFN)

- **vegan:** z chrupiącym tofu / *with crispy tofu* **48 PLN**

RICE BOWL



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

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. (ADEFN)

Z DODATKIEM DO WYBORU / *ADDING OF YOUR CHOICE:*

- kurczak pomarańczowy / *orange chicken* **47 PLN**
- szarpana wieprzowina / *pulled pork* **49 PLN**
- wołowina bulgogi / *bulgogi beef* **51 PLN**
- pieczony łosoś z imbirem / *cooked salmon with ginger* **59 PLN**
- chrupiące tofu (O) / *crispy tofu* (O) **47 PLN**
- **vegan:** chrupiące tofu, bez kimchi, z edamame (C) / *crispy tofu, without kimchi, with edamame* (C) **45 PLN**



BEST SELLER

CRISPY CHICKEN BOWL 49 PLN

Chrupiący kurczak teriyaki serwowany na ryżu ze świeżą sałatą i 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, cilantro and gochujang mayo. (ACFHMN)

CURRY BOWL



WARM UP!

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

Spicy red Thai curry with coconut milk, with champignons, green beans, bell pepper, edamame, roasted cashew nuts, sesame seeds, cilantro and rice. (DFHN)

Z DODATKIEM DO WYBORU / *ADDING OF YOUR CHOICE:*

- warzywa / *vegetables* **46 PLN**
- kurczak / *chicken* **48 PLN**
- krewetki (B) / *shrimp* (B) **55 PLN**
- tofu / *tofu* **48 PLN**

MANGO CURRY BOWL



WARM UP!

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

Spicy red Thai curry with coconut milk, with a mango touch. Additionally champignons, bell pepper, green beans, edamame, roasted cashew nuts, 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**

WOO DESERTS

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)

MANGO VELVET CHEESECAKE 28 PLN

Kremowy sernik na kruchym spodzie oblany sosem mango z kawałkami świeżego owocu mango. (ACFG)

Creamy cheesecake on a shortcrust pastry base, topped with mango sauce and fresh mango pieces. (ACFG)

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)

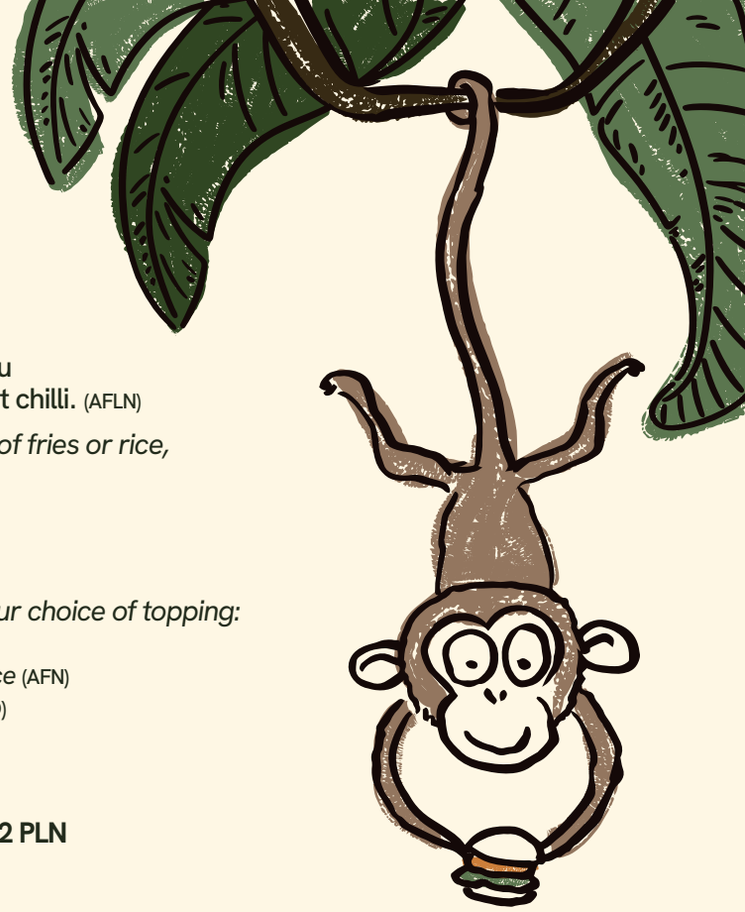
Crispy choux pastry filled with ice cream, topped with rich dark chocolate sauce and a walnut. (ACFG)

CHOCOLATE TEMPTATION 29 PLN

Intensywnie czekoladowy deser. Czekolada deserowa wypełniona czekoladowym musem, przełamana powidłami porzeczkowymi, na spodzie z kruszonki, zwieńczona polewą czekoladową z orzechami laskowymi. (ACFGHO)

An intensely chocolate dessert. Dark chocolate shell filled with rich chocolate mousse, balanced with blackcurrant jam on a crumble base, topped with chocolate glaze and hazelnuts. (ACFGHO)





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 chilli. (AFLN)

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

CHOOSE 1 SIDE DISH: *French fries with ketchup* (L) *or crab crisps with mild sweet chilli sauce.* (BO)

SŁODKIE BAO 12 PLN

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

Fluffy, warm bao bun, homemade raspberry sauce, seasonal fruits. (AFP)



ZABAWKA
DO KAŻDEGO DANIA
TOY TO EACH MEAL

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**

ZUPA MISO LUB HERBATA 8 PLN / *miso soup or green tea 8 PLN*

RICE BOWL (ADEFN)

*Zapytaj obsługę o wersję wegańską.
/ Ask the staff about vegan version.

Miska wypełniona ryżem, domowej roboty kimchi, awokado, świeże i marynowane ogórki, marchewka sezamowo-imbirowa. Podawany z sosem sojowo-sezamowym, szczypiorkiem i kruszonymi orzechami ziemnymi.

A bowl filled with rice, homemade kimchi, avocado, fresh and pickled cucumbers, and sesame-ginger carrots. Served with soy-sesame sauce, spring onions and crushed peanuts.

kurczak pomarańczowy **34 PLN** | wołowina bulgogi **36 PLN** | chrupiące tofu **34 PLN**
orange chicken **34 PLN** | *bulgogi beef* **36 PLN** | *crispy tofu* **34 PLN**

CURRY BOWL (DN)

Tajskie czerwone curry z mlekiem kokosowym, pieczarkami, fasolką, papryką, sezamem, kolendrą i ryżem. Danie pikantne.

Red Thai curry with coconut milk, champignons, green beans, bell pepper, sesame seeds, cilantro and rice. Spicy dish.

warzywa **31 PLN** | kurczak **33 PLN** | tofu (AF) **33 PLN**
vegetables **31 PLN** | *chicken* **33 PLN** | *tofu* (AF) **33 PLN**

LUNCH TOM YUM RAMEN (DFLN)

Rozgrzewająca zupa na bazie bulionu Tom Yum, makaron z batatów, grzyby shimeji i pieczarki. Groszek cukrowy, groszek wąsaty, papryka, sezam i kolendra.

Warming soup with Tom Yum broth, sweet potato noodles, shimeji mushrooms and champignons, sugar snap peas, bell peppers, sesame and cilantro.

kurczak (A) **36 PLN** | kurczak i krewetki (AB) **39 PLN** | chrupiące tofu (A) **36 PLN**
chicken (A) **36 PLN** | *chicken and shrimp* (AB) **39 PLN** | *crispy tofu* (A) **36 PLN**

BAO LUNCH SET

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

ORANGE CHICKEN BAO (ACEFMP)

Kurczak pomarańczowy, czerwona cebula, marynowane ogórki, szczypiorek, orzechy ziemne, majonez chili.
Orange chicken, red onion, marinated cucumbers, spring onions, peanuts, chili mayo.

PULLED PORK BAO (ACEFMN)

Szarpana wieprzowina w pięciu smakach, marynowane ogórki, czerwona cebula, szczypiorek, orzechy ziemne, majonez chili.

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

CRISPY TOFU BAO (ACFMNP)

Smażone tofu, pikantny sos sojowo-sezamowy, czerwona cebula, marynowane ogórki, szczypiorek, majonez chili.

Fried tofu, soy-sesame sauce, red onion, marinated cucumbers, spring onions, chili mayo.

Wybierz dodatek: */ Choose a side dish:*

- zupa miso (DF), sałatka (EMN) albo frytki (CM)
/ *miso soup* (DF), *salad* (EMN) *or french fries* (CM) **35 PLN**
- mix frytek (CM) / *mixed fries* (CM) **38 PLN**

DOMOWA LEMONIADA CYTRYNOWA
homemade lemon lemonade

GRATIS!




WARM up!
Hot PLUM
GOLDEN Hour
WINTER NAP
Apple ROLL
Wo Grzaniec
MULLED WINE
GINGERBREAD Latte
Forester

WARM *up!*



Winter Nap 19 PLN

korzenny - rozgrzewający - komfortowy
gorący napar na bazie igieł sosny i żurawiny / goździki / miód / imbir / rozmaryn / hibiskus

spiced - warming - cosy
cranberry and pine needles hot infusion / cloves / honey / ginger / rosemary / hibiscus



Forester 19 PLN

rozgrzewający - delikatnie ziołowy - otulający
gorący napar z syropem z pędów sosny / agrest / imbir / suszone jabłko
trawa cytrynowa / cytryna / limonka / rozmaryn

warming - slightly herbal - comforting
hot pine shoot syrup infusion / gooseberry / ginger / dried apple
lemongrass / lemon / lime / rosemary



Woo Grzaniec 27 PLN / NON-ALCO 24 PLN

korzenny - otulający - rozgrzewający
grzaniec na czerwonym winie / syrop korzenny / bitter orzechowy / pomarańcza / cynamon

spiced - cosy - warming
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

komfortowy - korzenny - deserowy
matcha lub espresso / dowolne mleko / syrop piernikowy / pierniczek

comfortable - spiced - dessert-style
matcha or espresso / milk of choice / gingerbread syrup / gingerbread cookie

DRINK *Menu*


UME
Tea
Pornstar
SPRITZ
Aperol
SOUR
SAKURATE
Pink
PANTER
BAO

NAPOJE

DOMOWE LEMONIADY — 16 / 44 PLN

CYTRYNOWA *0,3 / 1l*
HIBISKUSOWA *0,3 / 1l*
LICZI Z RÓŻĄ *0,3 / 1l*

DOMOWE NAPARY — 17 PLN

HOTTIE
cytryna / limonka / imbir / miód / wrzątek

CHILLER
cytryna / limonka / imbir / mięta / cukier trzcinowy / wrzątek

SPICER
cytryna / pomarańcza / imbir / miód / chili / wrzątek

HERBATA — 17 PLN

CZARNA / BIAŁA Z WIŚNIĄ
JAŚMINOWA / ZIELONA SENCHA

KAWA

ESPRESSO	**11 PLN**
DOPPIO	**15 PLN**
ESPRESSO MACCHIATO	**13 PLN**
FLAT WHITE	**18 PLN**
AMERICANO *S/L*	**14 / 16 PLN**
CAPPUCCINO *S/L*	**15 / 18 PLN**
LATTE MACCHIATO *na ciepło / na zimno*	**18 PLN**
ESPRESSO TONIC	**17 PLN**
***WYMIEŃ ZWYKŁE MLEKO NA NAPÓJ ROŚLINNY**	**+ 3 PLN**

owsiany / kokosowy

ZIMNE NAPOJE

WODA FILTROWANA *0,3 / 0,7* — **6 / 11 PLN**
niegazowana / gazowana

WODA CISOWIANKA *0,3 / 0,7* — **11 / 17 PLN**
niegazowana / gazowana

SOKI *0,33 *sok czysty lub z wodą gazowaną* — **16 PLN**
mango / marakuja / liczi / jabłko

FRITZ-KOLA *0,2* — **15 PLN**
klasyczna / bez cukru

KOMBUCHA CUDO *0,5* — **27 PLN**
tropical sencha / malina z hibiskusem

BEVERAGES

HOMEMADE LEMONADES – 16 / 44 PLN

LEMON *0,3 / 1l*
HIBISCUS *0,3 / 1l*
LYCHEE WITH ROSE *0,3 / 1l*

HOMEMADE INFUSIONS — 17 PLN

HOTTIE
lemon / lime / ginger / honey / boiling water

CHILLER
lemon / lime / ginger / mint / cane sugar / boiling water

SPICER
lemon / orange / ginger / honey / chili / boiling water

TEA — 17 PLN

BLACK / WHITE WITH CHERRIES
JASMINE / GREEN SENCHA

COFFEE

ESPRESSO	**11 PLN**
DOPPIO	**15 PLN**
ESPRESSO MACCHIATO	**13 PLN**
FLAT WHITE	**18 PLN**
AMERICANO *S/L*	**14 / 16 PLN**
CAPPUCCINO *S/L*	**15 / 18 PLN**
LATTE MACCHIATO *hot / iced*	**18 PLN**
ESPRESSO TONIC	**17 PLN**
***SWAP FULL MILK FOR A PLANT-BASED MILK**	**+3 PLN**

oat / coconut

COLD BEVERAGES

FILTERED WATER *0,3 / 0,7* — **6 / 11 PLN**
still / sparkling

CISOWIANKA WATER *0,3 / 0,7* — **11 / 17 PLN**
still / sparkling

JUICES *0,33 *pure or with sparkling water* — **16 PLN**
mango / passion fruit / lychee / apple

FRITZ-KOLA *0,2* — **15 PLN**
classic / sugar free

CUDO KOMBUCHA *0,5* — **27 PLN**
tropical sencha / raspberry with hibiscus

MATCHA
CORNER



Berry Match



Yuzu Matcha Lemonade

MATCHA LATTE — **26 PLN**
na ciepło / na zimno
hot / iced

BERRY MATCH — **27 PLN**
matcha / mleczko kokosowe / woda kokosowa
mus malinowy / maliny liofilizowane
matcha / coconut milk / coconut water
raspberry mousse / freeze-dried raspberries

YUZU MATCHA LEMONADE — **27 PLN**
matcha / puree yuzu / syrop liczi / woda gazowana
matcha / yuzu puree / lychee syrup / sparkling water

ALCOHOL FREE

MOKTAJLE
BEZALKOHOLOWE KOKTAJLE

VIRGIN JUICY PROSECCO — 21 PLN
Dostępne w trzech smakach:
Marakuja / Mango-limonka / Liczi

VIRGIN APEROL SPRITZ — 25 PLN
goryczkowo-słodki – orzeźwiający – musujący
prosecco bezalkoholowe / bezalkoholowe Aperitivo
woda gazowana / pomarańcza

VIRGIN HUGO — 25 PLN
kwiatowy – orzeźwiający – musujący
prosecco bezalkoholowe / mięta / limonka
syrop z kwiatów bzu / woda gazowana

VIRGIN MANGO SPLASH — 25 PLN
owocowy – orzeźwiający
sok z marakui / mięta / limonka
sorbet mango-marakuja / woda gazowana

VIRGIN COLLINS FLOWER POWER <0,5% — 26 PLN
lekki - orzeźwiający - kwiatowy
Martini Floreale / syrop z kwiatów bzu / woda różana
woda gazowana / kwiaty jadalne

VIRGIN SAKURATE — 26 PLN
orzeźwiający - kwiatowy - słodki
gin bezalkoholowy Beefeater / syrop z kwiatu wiśni
puree yuzu / tonic różowy

VIRGIN SASSY LASSI — 26 PLN
deserowy - kremowy - tropikalny
mango / mleko kokosowe / syrop ze śliwek ume
czarny sezam

VIRGIN WOOSABI — 26 PLN
słodko-kwaśny - owocowy - tropikalny
sok liczi / woda kokosowa / syrop z kafiru / limonki

PIWO 0%

ŁOMŻA 0% *0,5* — 16 PLN

BIRRA MANIA ZERO <0,5% *0,5* — 24 PLN
EL MANGO / YUZU IPA

WINO 0%

0,125 | 0,75

PROSECCO MONTELVINI 0% — 21 / 115 PLN
(CHARDONNAY, RIESLING)

MOCKTAILS
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN JUICY PROSECCO — 21 PLN
Available in three flavours:
Passion fruit / Mango-lime / Lychee

VIRGIN APEROL SPRITZ — 25 PLN
bittersweet – refreshing – sparkling
alcohol-free prosecco / alcohol-free Aperitivo
sparkling water / orange

VIRGIN HUGO — 25 PLN
floral – refreshing – sparkling
alcohol-free prosecco / mint / lime
elderflower syrup / sparkling water

VIRGIN MANGO SPLASH — 25 PLN
fruity – refreshing
passion fruit juice / mint / lime
mango-passion fruit sorbet / sparkling water

VIRGIN COLLINS FLOWER POWER <0,5% — 26 PLN
delicate - refreshing - floral
Martini Floreale / elderflower syrup / rose water
sparkling water / edible flowers

VIRGIN SAKURATE — 26 PLN
refreshing - floral - sweet
Beefeater non-alcoholic gin / cherry blossom syrup
yuzu puree / pink tonic water

VIRGIN SASSY LASSI — 26 PLN
delectable - creamy - tropical
mango / coconut milk / ume plum syrup
black sesame seeds

VIRGIN WOOSABI — 26 PLN
sweet and sour - fruity - tropical
lychee juice / coconut water / lime leaves syrup / lime

BEER 0%

ŁOMŻA 0% *0,5* — 16 PLN

BIRRA MANIA ZERO <0,5% *0,5* — 24 PLN
EL MANGO / YUZU IPA

WINE 0%

0,125 | 0,75

PROSECCO MONTELVINI 0% — 21 / 115 PLN
(CHARDONNAY, RIESLING)



WOOSABI
Cocktails



MANGO SPLASH — 34 PLN

słodko-kwaśny – orzeźwiający
Wódka Ostoya / sok marakuja / mięta / limonka
woda gazowana / sorbet mango-marakuja

fruity - refreshing
Ostoya vodka / passion fruit juice / mint / lime
sparkling water / mango-passion fruit sorbet



COCO BAO — 36 PLN

orzechowy - kremowy - deserowy
Plantarey Cut & Dry Rum / mleczko kokosowe
sok ananasowy / syrop z baobabu / tonka

nutty - creamy - delectable
Plantarey Cut & Dry Rum / coconut milk
pineapple juice / baobab syrup / tonka bean



DARK SAMURAI — 36 PLN

tytoniowy - lekko pikantny
Rum Havana 7 / Amaro Montenegro / syrop imbirowy
Bitter / tonik / woda gazowana

tobacco - slightly spicy
Havana 7 rum / Amaro Montenegro / ginger syrup
Bitter / tonic water / sparkling water



COLLINS FLOWER POWER — 34 PLN

lekki - orzeźwiający - kwiatowy
Gin Beefeater / syrop z bzu / woda różana / woda gazowana / kwiaty jadalne

delicate - refreshing - floral
Beefeater gin / elderflower syrup / rose water / sparkling water / edible flowers



ROSE KISS — 35 PLN

kwiatowy - kremowy - słodki
Likier jeżynowy Chambord / prosecco / syrop liczi
woda różana / piana / płatki róż

floral - creamy - sweet
Chambord blackberry liqueur / prosecco / lychee syrup
rose water / foam / rose petals



PINK PANTER — 37 PLN

słodko-kwaśny - orzeźwiający
Gin Beefeater Pink / sok z grejpfruta / miód / tonik
woda gazowana / wata cukrowa / brokat

sweet and sour - refreshing
Beefeater Pink Gin / grapefruit juice / honey / tonic water
sparkling water / cotton candy / edible glitter



ASIAN STYLE NEGRONI — 35 PLN

ziołowy - wytrawny - mocny
Gin Beefeater infuzowany herbatą jaśminową
bitter Suze / Amaro Montenegro / syrop z agawy / trawa cytrynowa

herbal – dry – strong
Beefeater gin infused with jasmine tea / Suze bitter
Amaro Montenegro / agave syrup / lemongrass



SAKURATE — 35 PLN

orzeźwiający - kwiatowy - słodki
Gin Beefeater Pink / syrop z kwiatu wiśni / puree Yuzu / tonik różowy

refreshing - floral - sweet
Beefeater Pink gin / cherry blossom syrup / yuzu puree / pink tonic water

WOOSABI *Cocktails*



UME TEA — 35 PLN

kwiatowy – kremowy – herbaciany
Gin Beefeater / Choya Extra years / kordiał morelowy
woda pomarańczowa / bławatek / jadalny opłatek / piana

floral – creamy – tea-like
Beefeater gin / Choya Extra years / apricot cordial
orange blossom water / cornflower / edible icing sheet / foam



APEROL SOUR — 33 PLN

wytrawny – kremowy
Wódka Ostoya / Aperol / sok z cytryny / syrop cukrowy / piana

dry – creamy
Ostoya vodka / Aperol / lemon juice / simple syrup / foam



MARGARITA — 33 PLN

owocowy – lekko kwaśny
DOSTĘPNE W CZTERECH SMAKACH:
klasyczna / mango / marakuja / calamansi

sweet and sour – fruity
AVAILABLE IN FOUR FLAVORS:
classic / mango / passion fruit / calamansi



WOOSABI — 36 PLN

słodko-kwaśny – owocowy – tropikalny
Wódka Ostoya / woda kokosowa / sok liczi / syrop z kafiru / limonka

sweet and sour – fruity – tropical
Ostoya Vodka / coconut water / lychee juice / lime leaves syrup / lime



CHESTNUT — 34 PLN

orientalny – lekko pikantny – kremowy
Whisky Jameson infuzowane olejem sezamowym
syrop imbirowy / miód / piana / jadalny opłatek / topinambur

oriental – slightly spicy – creamy
Sesame oil-infused Jameson whiskey / ginger syrup
honey / foam / edible icing sheet / jerusalem artichoke



SASSY LASSI — 35 PLN

deserowy – kremowy – tropikalny
Wódka Ostoya / choya / mango / mleko kokosowe
syrop ryżowy / czarny sezam

delectable – creamy – tropical
Ostoya vodka / choya / mango / coconut milk
rice syrup / black sesame seeds

WOO *Shots*

MINI GINI (4 SZTUKI / 4 PCS.) — 40 PLN

mocne – rześkie – ziołowe
Gin Beefeater / syrop z kafiru / sok z cytryny / kolendra / mięta / imbir / syrop z hibiskusa

strong – fresh – herbal
Beefeater gin / lime leaves syrup / lemon juice / cilantro / mint / ginger / hibiscus syrup

SURPRISE SHOTS (4 SZTUKI / 4 PCS.) — 40 PLN

**zapytaj naszej obsługi, co obecnie mamy w ofercie.*
**ask our staff about our special shots.*

ALKOHOL

PIWO Z KRANU 0,3 / 0,5

*Wszystkie piwa pochodzą z lokalnego browaru Birra Mania

KRAKOWSKI LAGER	16 / 19 PLN
PSZENICZNE	17 / 20 PLN
BOHEMIAN PILS	19 / 22 PLN

PIWO BUTELKOWE

CORONA EXTRA *0,33*	17 PLN
LITOVEL DARK CITRON *0,5*	18 PLN
KIRIN *0,33*	19 PLN
PIWO SURPRISE *0,5*	23 PLN

*zapytaj naszej obsługi, co obecnie mamy w ofercie

WINO BIAŁE

0,125 | 0,75

VISIEGA CAVA BRUT 20 / 95 PLN
Hiszpania / świeże / cytrusowe / musujące / wytrawne

PROSECCO MONTELVINI EXTRA DRY 21 / 99 PLN
(GLERA)
Włochy / świeże / kwiatowe / owocowe / musujące / Veneto

TERRAS DE FELGUEIRAS ESCOLHA 22 / 105 PLN
(ARINTO - LOUREIRO - AZAL BLANC)
Portugalia / Vinho Verde / lekkie / orzeźwiające / Minho

DENIS MARCHAIS 22 / 105 PLN
(SAUVIGNON BLANC)
Vin De France / delikatne / świeże / mineralne

CUATRO RAYAS AZUMBRE 25 / 125 PLN
(VERDEJO)
Hiszpania / świeże / kwiatowo-ziołowe / Kastylia i Leon

MULLER GOTTWEIGER 34 / 170 PLN
(RIESLING)
Austria / tropikalne / kwiatowe / mineralne / Kremstal

DOM CHARBIELIN C 36 / 185 PLN
(SOUVIGNIER GRIS)
Polska / świeże / zbalansowane / cytrusowo-kwiatowe / woj. Opolskie

WINO CZERWONE

0,125 | 0,75

CASAL SOBREIRO TINTO 22 / 105 PLN
(CASTELO - ARAGONEZ)
Portugalia / z miękkimi taninami / soczyste / delikatne / Leiria

CANTINE IONIS ACANTO 25 / 135 PLN
(PRIMITIVO)
Włochy / pełne / aromatyczne / z korzennymi nutami / Apulia

ALMANDINO CRIANZA 27 / 140 PLN
(TEMPRANILLO - GRACIANO - MATURANA TINTA)
Hiszpania / starzone / wyraziste / intensywne / Rioja

PROSECCO & FIZZ CORNER



Juicy Prosecco | Aperol Spritz | Hugo | Pornstar Spritz

JUICY PROSECCO 25 PLN
DOSTĘPNE W TRZECH SMAKACH / *AVAILABLE IN THREE FLAVORS:*
Marakuja / Mango-limonka / Liczi
Passion Fruit / Mango-lime / Lychee

HUGO 35 PLN
Cava / mięta / limonka / syrop z kwiatów bzu / woda gazowana
Cava / mint / lime / elderflower syrup / sparkling water

APEROL SPRITZ 36 PLN
Cava / Aperol / woda gazowana / pomarańcza
Cava / Aperol / sparkling water / orange

PORNSTAR SPRITZ 37 PLN
Wódka Ostoya infuzowana wanilią / Passoa
Cava / marakuja / pandan / woda gazowana
Ostoya vanilla infused vodka / Passoa
Cava / passion fruit / pandan / sparkling water

ALCOHOL

BEER DRAUGHT 0,3 / 0,5

*All of our draught beers come from the local Birra Mania brewery.

CRACOVIAN LAGER	16 / 19 PLN
WHEAT BEER	17 / 20 PLN
BOHEMIAN PILS	19 / 22 PLN

BEER BOTTLED

CORONA EXTRA *0,33*	17 PLN
LITOVEL DARK CITRON *0,5*	18 PLN
KIRIN *0,33*	19 PLN
PIWO SURPRISE *0,5*	23 PLN

*Ask our staff about our special beer

WHITE WINE

0,125 | 0,75

VISIEGA CAVA BRUT 20 / 95 PLN
Spain / fresh / citrus-forward / sparkling / dry

PROSECCO MONTELVINI EXTRA DRY 21 / 99 PLN
(GLERA)
Italy / fresh / floral / fruity / sparkling / Veneto

TERRAS DE FELGUEIRAS ESCOLHA 22 / 105 PLN
(ARINTO - LOUREIRO - AZAL BLANC)
Portugal / Vinho Verde / subtle / refreshing / Minho

DENIS MARCHAIS 22 / 105 PLN
(SAUVIGNON BLANC)
Vin De France / subtle / fresh / mineral

CUATRO RAYAS AZUMBRE 25 / 125 PLN
(VERDEJO)
Spain / fresh / floral and herbal / Castile and Leon

MULLER GOTTWEIGER 34 / 170 PLN
(RIESLING)
Austria / tropical / floral / mineral / Kremstal

DOM CHARBIELIN C 36 / 185 PLN
(SOUVIGNIER GRIS)
Poland / fresh / balanced / citrus forward and floral / Opolskie Voivoideship

RED WINE

0,125 | 0,75

CASAL SOBREIRO TINTO 22 / 105 PLN
(CASTELO - ARAGONEZ)
Portugal / with soft tannins / juicy / delicate / Leiria

CANTINE IONIS ACANTO 25 / 135 PLN
(PRIMITIVO)
Italy / full / aromatic / with spicy notes / Puglia

ALMANDINO CRIANZA 27 / 140 PLN
(TEMPRANILLO - GRACIANO - MATURANA TINTA)
Spain / aged / intense / bold in flavour / Rioja

ALERGENY
ALERGENS

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

wege
vege

wegan
vegan

na ciepło
hot dish

na zimno
cold dish

zawiera rybę lub owoce morza
contains fish or seafood