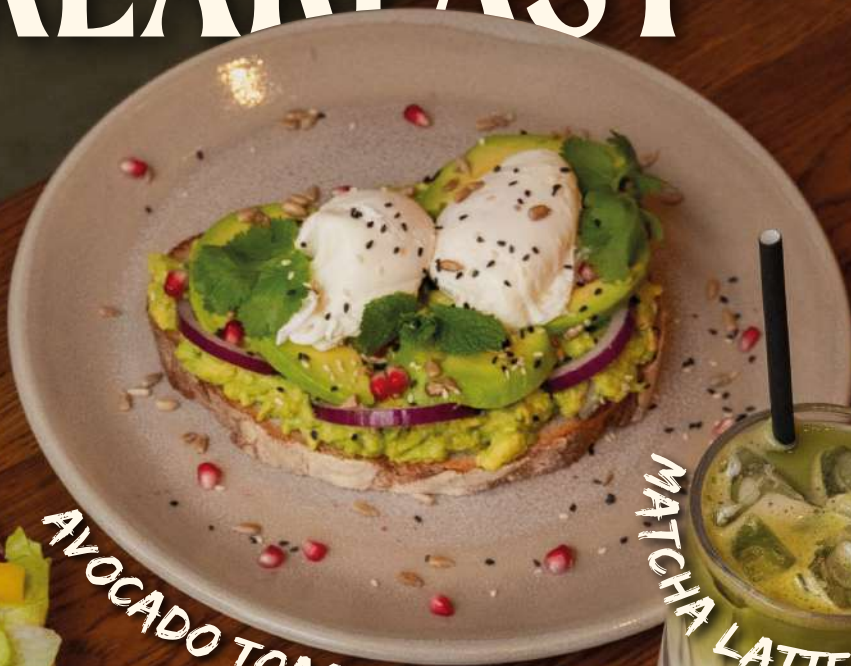


WOO BREAKFAST

BREAKFAST PLATE



AVOCADO TOAST



MATCHA LATTE



EGGS ON TOAST



PANCAKES



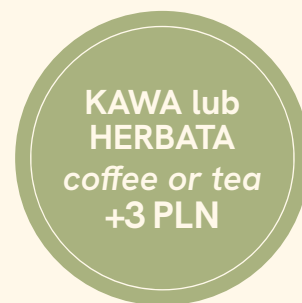
NAPIWKI NIE SĄ WLICZONE W CENY. PRZY GRUPACH OD 6 OSÓB DOLICZAMY 10% SERWISU.
Tips are not included in our prices. A 10% service charge applies to groups of 6 or more.

WOO ŚNIADANIA

SOBOTA - NIEDZIELA 9:00 - 12:00

BREAKFAST Saturday & Sunday 9:00 - 12:00

WYTRAWNE SAVORY



EGGS ON TOAST 29 PLN

Jajecznicza z ekologicznych jajek na maśle, chleb na zakwasie, serek śmietankowy, cebula czerwona, świeży ogórek, pomidorki koktajlowe, chips 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, cream cheese, red onion, fresh cucumber, cherry tomatoes, rice paper chips, cilantro, passion fruit mayonnaise, sesame seeds. (ACGN)

- with bacon 33 PLN

- 🐟 • with smoked salmon (D) 39 PLN

BACON TOAST 33 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 34 PLN

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

- z bekonem 41 PLN

- 🐟 • z łososiem wędzonym (D) 44 PLN

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

- with bacon 41 PLN

- 🐟 • with smoked salmon (D) 44 PLN

BREAKFAST PLATE

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

- 2 frankfurterki 43 PLN

- 🐟 • z łososiem, kaparami i czerwoną cebulą (D) 53 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. (ACFNGM)

- 2 frankfurter sausages 43 PLN

- 🐟 • with salmon, capers and red onion (D) 53 PLN

- vegetarian version: with double portion of cheese 41 PLN

JAJECZNICA SCRAMBLED EGGS 25 PLN

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

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

SŁODKIE SWEET

GRANOLA BOWL 26 PLN

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

SWEET FRENCH TOAST 29 PLN

Chrupiący french toast na chalcie, domowy crème fraîche, mus z czerwonych owoców, syrop z agawy, prażone orzechy włoskie, borówki, maliny. (AGCH)

Crispy french toast on brioche, homemade crème fraîche, red fruit purée, agave syrup, roasted walnuts, blueberries, raspberries. (AGCH)

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 EXTRAS

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

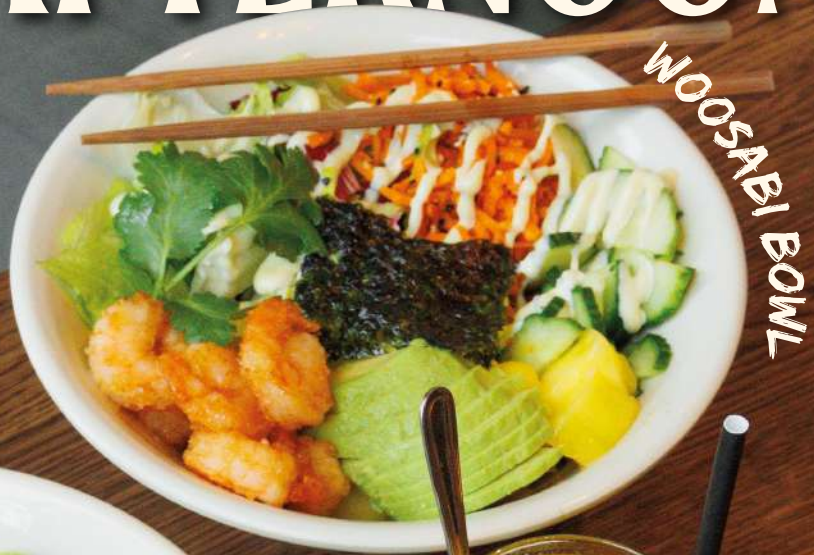
AWOKADO avocado **8 PLN**

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

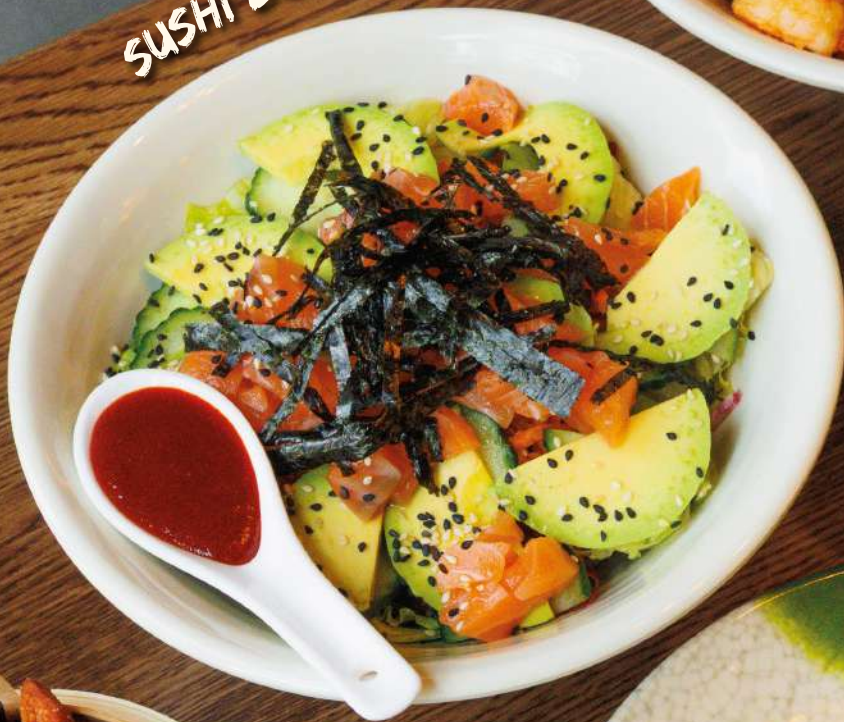
PIECZYWO 2 szt. (A) sourdough bread 2 pcs. (A) **8 PLN**



WOO AFTERNOON



WOOSABI BOWL



SUSHI BOWL



MANGO SPLASH



BAO BUNS SET



GOOD
GOOD
GOOD
VIBES
WOOSABI

PRZYSTAWKI *STARTERS*

EDAMAME 19 PLN

Japoński przysmak z młodej soi. (AF) wędzone / pikantne

Young soybeans - a Japanese classic. (AF) smoked / spicy

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

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

ZUPA MISO 300ml *MISO SOUP* 15 PLN

Bulion miso, wakame i odrobina szczypiorku. (DF)

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

DUŻA ZUPA MISO Z RYŻEM 500ml *LARGE MISO SOUP WITH RICE* 20 PLN

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

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

SALAATKA *SALAD* 11 PLN

Salata lodowa, salata radicchio, świeży ogórek, marchewka sezamowo-imbirowa, sos mango-winegret, orzeszki 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

MANGO CHICKEN BAO 2 BAO 39 PLN | 3 BAO 47 PLN **NEW**

Kurczak w sosie mango-limonkowym, czerwona cebula, marynowane ogórki, szczypiorek, majonez chili. (ACEFMOP)

Chicken in mango-lime sauce, red onion, marinated cucumbers, chives, chili mayonnaise. (ACEFMOP)

CRISPY CHICKEN BAO 2 BAO 38 PLN | 3 BAO 46 PLN

Chrupiący kurczak w słodkim sosie, sałata lodowa, marchewka sezamowo-imbirowa, mango, mięta, czerwona cebula, majonez gochujang, majonez marakuja. (ACFMNP)

Crispy chicken in sweet sauce, iceberg lettuce, sesame-ginger carrot, mango, mint, red onion, gochujang mayo, passion fruit mayo. (ACFMNP)

PORK BELLY BAO 2 BAO 39 PLN | 3 BAO 47 PLN **NEW**

Rozpływający się w ustach plaster boczku w sosie hoisin, marynowana cebulka, ogórki marynowane, sałata lodowa, majonez hoisin, szczypiorek i kolendra. (ACFMNOP)

A melt-in-your-mouth slice of bacon in hoisin sauce, marinated onion, marinated cucumbers, iceberg lettuce, hoisin mayonnaise, chives and cilantro. (ACFMNOP)

SHRIMP BAO 2 BAO 43 PLN | 3 BAO 51 PLN

Krewetki miodowo-czosnkowe, sałata lodowa, świeże mango, czerwona cebula, szczypiorek, prażone nori, kolendra, majonez wasabi. (ABCFMNP)

Honey-garlic shrimp, iceberg lettuce, fresh mango, red onion, chives, roasted nori, cilantro, wasabi mayonnaise. (ABCFMNP)



BULGOGI BEEF BAO 2 BAO 40 PLN | 3 BAO 48 PLN

Marynowana wołowina bulgogi, omlet tamago, marynowane ogórki, marchewka sezamowo-imbirowa, czerwona cebula, szczypiorek, prażone nori, sezam, majonez gochujang. (ACFMNP)

Marinated bulgogi beef, tamago omelette, marinated cucumbers, sesame-ginger carrots, red onion, chives, roasted nori, sesame seeds, gochujang mayonnaise. (ACFMNP)

CRISPY TOFU BAO 2 BAO 37 PLN | 3 BAO 45 PLN

Smażone tofu w marynacie, czerwona cebula, marynowane ogórki, szczypiorek, majonez gochujang. (ACFMNP)

Marinated fried tofu, red onion, marinated cucumbers, chives, gochujang mayonnaise. (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:*

pork belly | bulgogi beef | shrimp | mango chicken | crispy chicken | 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

47 PLN

3 BAO BUNS + DODATEK

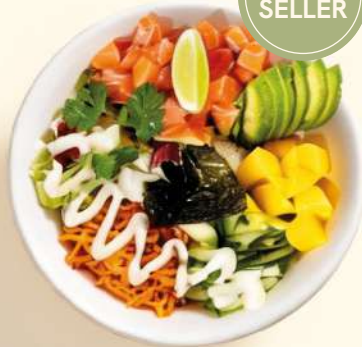
3 BAO BUNS + SIDE DISH

57 PLN



WOO BOWLS

BEST
SELLER



WOOSABI BOWL

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

Bowl filled with seasoned, aromatic rice, avocado and mango pieces, sesame-ginger carrots, fresh cucumber and iceberg lettuce. Topped with roasted nori and a touch of wasabi mayo. (ACFMN)

Z DODATKIEM DO WYBORU / ADDING OF YOUR CHOICE:

- kurczak mango (P) / mango chicken (P) **46 PLN**
- boczek wieprzowy w sosie hoisin (GO) / hoisin pork belly (GO) **48 PLN**
- 🦞 ▪ krewetki miodowo-czosnkowe (B) / honey garlic shrimp (B) **56 PLN**
- 🦞 ▪ sashimi z łososia (D) / salmon sashimi (D) **59 PLN**
- 🌱 ▪ chrupiące tofu / crispy tofu **46 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 – pokochasz to niekonwencjonalne połączenie. (AFN)

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

Z DODATKIEM DO WYBORU / ADDING OF YOUR CHOICE:

- kurczak mango (P) / mango chicken (P) **44 PLN**
- boczek wieprzowy w sosie hoisin (CGOM) / hoisin pork belly (CGOM) **46 PLN**
- wołowina bulgogi / bulgogi beef **47 PLN**
- 🦞 ▪ krewetki miodowo-czosnkowe (B) / honey garlic shrimp (B) **55 PLN**
- 🌱 ▪ chrupiące tofu / crispy tofu **44 PLN**

TOP
FIT



SUSHI BOWL 58 PLN 🦞

Sushi w stylu koreańskim serwowane w misce wypełnionej aromatycznym ryżem, świeżą sałatą lodową, chrupiącymi ogórkami, plastrami awokado oraz marchewką sezamowo-imbrową. Do tego sashimi z surowego łososia i algi nori. Serwowane z domowej roboty sosem słodko-pikantnym. (AFND)

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

- 🌱 • **vegan:** z chrupiącym tofu / with crispy tofu **45 PLN**

KOREAN BOWL

Aromatyczny ryż z koreańską marchewką i ogórkami, kremowym awokado, edamame, świeżą sałatą i prażonym nori. Całość podkreślona pikantnym majonezem chili. Idealne połączenie intensywnych koreańskich smaków, które zadowoli każdego miłośnika wyrazistych i różnorodnych potraw. (ACFMO)

Aromatic rice with Korean-style carrots and cucumbers, creamy avocado, edamame, fresh iceberg lettuce and roasted nori. Topped with chili mayonnaise. Perfect for fans of bold Korean flavors. (ACFMO)



Z DODATKIEM DO WYBORU / ADDING OF YOUR CHOICE:

- chrupiący kurczak (N) / *crispy chicken* (N) **46 PLN**
- boczek wieprzowy w sosie hoisin (NG) / *hoisin pork belly* (NG) **47 PLN**
- wołowina bulgogi (N) / *bulgogi beef* (N) **48 PLN**
- 🦞 ▪ krewetki miodowo-czosnkowe (B) / *honey-garlic shrimp* (B) **53 PLN**
- 🦞 ▪ sashimi z łososia (D) / *salmon sashimi* (D) **56 PLN**
- 🥬 ▪ chrupiące tofu (N) / *crispy tofu* (N) **44 PLN**

UDON SOUP BOWL

Aromatyczna zupa na bazie bulionu z dashi z makaronem udon, marchewka sezamowo-imbirowa, omlet tamago, marynowane grzyby shiitake, chrupiący groszek cukrowy, czerwona cebula, kiełki mung, kolendra, szczypiorek, limonka. (ACDFN)

Aromatic soup based on dashi broth with udon noodles, sesame-ginger carrots, tamago omelette, marinated shiitake mushrooms, crunchy sugar snap peas, red onion, mung sprouts, cilantro, chives and lime. (ACDFN)



Z DODATKIEM DO WYBORU / ADDING OF YOUR CHOICE:

- kurczak mango (P) / *mango chicken* (P) **46 PLN**
- boczek wieprzowy w sosie hoisin (GOM) / *hoisin pork belly* (GOM) **48 PLN**
- wołowina bulgogi / *bulgogi beef* **49 PLN**
- 🦞 ▪ krewetki miodowo-czosnkowe (B) / *honey-garlic shrimp* (B) **58 PLN**
- chrupiące tofu / *crispy tofu* **46 PLN**

TOM YUM RAMEN

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

Warming soup with Tom Yum broth, sweet potato noodles, shimeji mushrooms and button mushrooms, sugar snap peas, snow peas, red bell peppers, nori, sesame seeds and cilantro. (ADFLN)



Z DODATKIEM DO WYBORU / ADDING OF YOUR CHOICE:

- kurczak / *chicken* **45 PLN**
- boczek wieprzowy w sosie hoisin (CGOM) / *hoisin pork belly* (CGOM) **47 PLN**
- bulgogi beef / *bulgogi beef* **49 PLN**
- 🦞 ▪ krewetki (B) / *shrimp* (B) **54 PLN**
- chrupiące tofu / *crispy tofu* **45 PLN**

WOO DESSERTS

🌀 **SERNIK WOUBAJSKI** WOUBAI CHEESECAKE 28 PLN **NEW**

Niezwykłe kremowy sernik baskijski z kremem pistacjowym i chrupiącym ciastem kataifi. (ACGH)
Creamy Basque-style cheesecake with pistachio cream, topped with toasted kataifi pastry. (ACGH)

🌀 **TIRAMISU** 27 PLN **NEW**

Tiramisu w klasycznej odsłonie - połączenie biszkoptów nasączonych espresso i amaretto z aksamitnym kremem z mascarpone. Całość oprószona kakao oraz orzechami laskowymi. (ACFGH)

Classic tiramisu - layers of espresso-and amaretto-soaked ladyfingers with fluffy mascarpone cream, dusted with cocoa and topped with hazelnuts. (ACFGH)

🌀 **BROWNIE** 18 PLN

Rozpływający się w ustach, intensywnie czekoladowy klasyk.
W duecie idealnym z gałką lodów śmietankowych. (ACFG) **+ 5 PLN**

Melt-in-your-mouth, intensely chocolatey classic.
Perfectly paired with a scoop of creamy ice cream. (ACFG) **+ 5 PLN**

🌀 **WOO BEZA** WOO MERINGUE **NEW**

Słodka harmonia bezy oraz puszystego kremu z bitej śmietany i mascarpone. (CG)
Podawana w dwóch wersjach:

- ze słonym karmelem z dodatkiem curdu z marakui i karmelizowanymi orzeszkami laskowymi (H) **26 PLN**
- przetamana lekko kwaśnym musem malinowym i świeżymi malinami **26 PLN**

A sweet harmony of meringue and fluffy whipped cream and mascarpone. (CG)
Served in two versions:

- with salted caramel, passion fruit curd and caramelized hazelnuts (H) **26 PLN**
- with slightly tart raspberry mousse and fresh raspberries, to balance the sweetness **26 PLN**

BROWNIE



WOO BEZA



TIRAMISU



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. (AFNL)

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

KIDS BOWL 18 PLN

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

- Kurczak mango (ACEFMOP) / Mango chicken (ACEFMOP)
- Tofu w sosie słodko-sojowym (AF) / Tofu in sweet soy sauce (AF)

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 mango (FM) lub tofu (AF) w sosie słodko-sojowym, świeży ogórek, łagodny majonez. (ACFPO)

CHOOSE 1 OR 2 BAO BUNS: Mango chicken (FM) or tofu (AF) in sweet soy sauce, fresh cucumber and mild mayo. (ACFPO)

KROK 2 / STEP 2

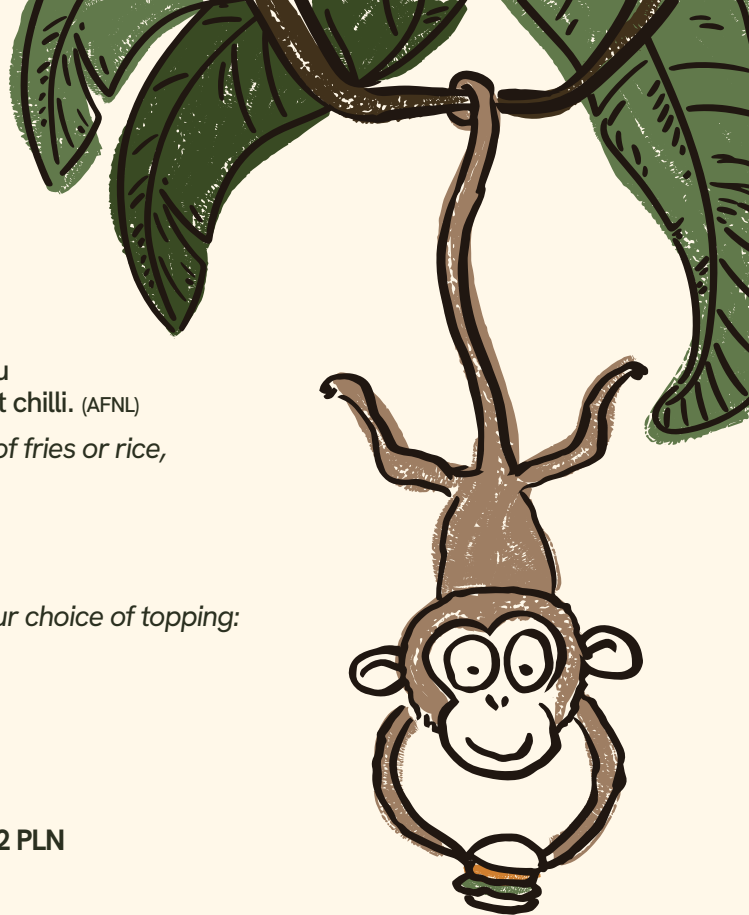
WYBIERZ 1 DODATEK: Frytki z ketchupem (L) lub chipsy krabowe z łagodnym sosem sweet chilli. (BO)

CHOOSE 1 SIDE DISH: French fries with ketchup (L) or crab chips with mild sweet chilli 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

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

SWEET POTATO CURRY **NEW**

Aksamitne czerwone curry z batatów na bazie mleczka kokosowego z pikantnym akcentem. Ryż, mango, marchewka, chili, szczypiorek, limonka i kolendra*. (AF)

A velvety red sweet potato curry with a spicy coconut milk base. Rice, mango, carrot, chili, spring onion, lime, and cilantro. (AF)*

Kurczak mango 37 PLN | 🍤 chrupiące krewetki (B) 43 PLN | 🌱 **vegan:** tofu (N) 35 PLN
Mango chicken 37 PLN | 🍤 *crispy shrimp* (B) 43 PLN | 🌱 **vegan:** tofu (N) 35 PLN

LUNCH TOM YUM RAMEN

Rozgrzewająca zupa na bazie wywaru Tom Yum, makaron z batatów, grzyby shimeji i pieczarki, groszek cukrowy, papryka i kolendra*. (ADFNL)

Warming soup with Tom Yum broth, sweet potato noodles, shimeji and button mushrooms, sugar snap peas, bell pepper cilantro. (ADFNL)*

kurczak 34 PLN | chrupiące tofu 34 PLN | kurczak i krewetki (B) 38 PLN
chicken 34 PLN | *crispy tofu* 34 PLN | *chicken and shrimp* (B) 38 PLN

WOO BIM BAP

Miska wypełniona ryżem, marynowane ogórki i marchewka po koreańsku, świeża sałata lodowa, omlet tamago i muśnięcie majonezu wasabi. (ACFM)

A bowl filled with rice, Korean-style pickled cucumbers and carrots, fresh iceberg lettuce, a tamago omelette and a touch of wasabi mayonnaise. (ACFM)

chrupiący kurczak 32 PLN | wołowina bulgogi (N) 35 PLN | tofu i warzywa w tempurze 32 PLN
crispy chicken 32 PLN | *bulgogi beef* (N) 35 PLN | *tofu and tempura vegetables* 32 PLN

BAO LUNCH SET

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

MANGO CHICKEN BAO (ACEFMOP)

Kurczak w sosie mango-limonkowym, czerwona cebula, marynowane ogórki, szczypiorek, majonez chili.

Chicken in mango-lime sauce, red onion, marinated cucumbers, chives, chili mayonnaise.

CRISPY CHICKEN BAO (ACFMNP)

Chrupiący kurczak w słodkim sosie, świeża papryka, ogórki i sałata lodowa, marynowana marchewka, czerwona cebula, majonez gochujang.

Crispy sweet chicken, fresh red bell pepper, cucumbers and iceberg lettuce, pickled carrots, red onion, gochujang mayonnaise.

CRISPY TOFU BAO (ACFMNP) 🌱

Smażone tofu w marynacie, czerwona cebula, marynowane ogórki, szczypiorek, majonez gochujang.

Fried tofu in marinade, red onion, pickled cucumbers, chives, gochujang mayonnaise.

Wybierz dodatek: / Choose side dish:

- zupa miso (DF), sałatka (EMN) albo frytki (CM) / miso soup (DF), salad (EMN) or french fries (CM) 34 PLN
- mix frytek (CM) / mixed fries (CM) 37 PLN

DOMOWA CYTRYNOWA LEMONIADA
homemade lemon lemonade

GRATIS!



*MOŻLIWE USUNIĘCIE KOLENDRY. / *Without cilantro on request



WOOSABI
URBAN OASIS

DRINK MENU



LEMON GRASS
BUZZ

GLITTER
Bitter

LICZIBOO

Gin
BERRY

SAKURA
sour

BEZALKOHOLOWE



DOMOWE LEMONIADY

CYTRYNOWA / HIBISKUSOWA / OGÓREK - TRAWA CYTRYNOWA / GREJPFRUT - KWIAT BZU 16 / 45 PLN

DOMOWE NAPARY

- HOTTIE** 17 PLN
cytryna / limonka / imbir / miód / wrzątek
- CHILLER** 17 PLN
cytryna / limonka / imbir / mięta / cukier brązowy / wrzątek
- SPICER** 17 PLN
pomarańcz / cytryna / imbir / chilli / miód / wrzątek

HERBATA BIO

- CZARNA / EARL GREY / ZIELONA / JAŚMINOWA / ZIOŁOWA** 17 PLN
- DOMOWY DŻEM Z CZERWONYCH OWOCÓW** 3 PLN

KAWA

- ESPRESSO** 10 PLN
- DOPPIO** 15 PLN
- ESPRESSO MACCHIATO** 12 PLN
- FLAT WHITE** 18 PLN
- AMERICANO** 13 / 16 PLN
- CAPPUCCINO** 15 / 18 PLN
- LATTE MACCHIATO** 17 PLN
- ICED CAFE LATTE** 18 PLN
- ESPRESSO TONIC** 16 PLN
- MATCHA LATTE** 19 PLN
- AFFOGATO** 20 PLN
- ASIAN STYLE CAFE** 15 PLN
espresso / mleko skondensowane
- ORANGE ESPRESSO** 18 PLN
- BAILEY'S CAFE (NA CIEPŁO/NA LODZIE)** 22 PLN
espresso / mleko / 4cl Bailey's
- MLEKO BEZ LAKTOZY** 1 PLN
- MLEKO ROŚLINNE** 3 PLN
sojowe / kokosowe / owsiane / migdałowe

ZIMNE NAPOJE

- WODA FILTROWANA 0,3 / 0,7** 6 / 11 PLN
niegazowana / gazowana
- WODA CISOWIANKA BUTELKA 0,3 / 0,7** 11 / 17 PLN
niegazowana / gazowana
- SOKI 0,3** 17 PLN
**sok czysty lub z wodą gazowaną
mango / marakuja / jabłko*
- SOK WYCISKANY 0,3** 19 PLN
grejpfrutowy / pomarańczowy / mix
- FRITZ-COLA 0,33** 17 PLN
klasyczna / bez cukru / rabarbar
- THOMAS HENRY TONIC 0,2** 16 PLN
Cherry blossom / Botanical / Pink Grapefruit / Dry tonic
- MIO MATE 0,5** 18 PLN

NON-ALCOHOLIC



HOMEMADE LEMONADES

LEMON / HIBISCUS / CUCUMBER - LEMONGRASS /
GRAPEFRUIT - ELDERFLOWER

16 / 45 PLN

HOMEMADE INFUSIONS

HOTTIE

17 PLN

lemon / lime / ginger / lemon juice / honey / hot water

CHILLER

17 PLN

lemon / lime / ginger / mint / lemon juice / brown sugar / hot water

SPICER

17 PLN

orange / lemon / ginger / chilli / lemon juice / honey / hot water

TEA BIO

BLACK / EARL GREY / GREEN / JASMINE / HERBAL

17 PLN

HOMEMADE RED FRUIT JAM

3 PLN

COFFEE

ESPRESSO

10 PLN

DOPPIO

15 PLN

ESPRESSO MACCHIATO

12 PLN

FLAT WHITE

18 PLN

AMERICANO

13 / 16 PLN

CAPPUCCINO

15 / 18 PLN

LATTE MACCHIATO

17 PLN

ICED CAFE LATTE

18 PLN

ESPRESSO TONIC

16 PLN

MATCHA LATTE

19 PLN

AFFOGATO

20 PLN

ASIAN STYLE CAFE

15 PLN

espresso / condensed milk

ORANGE ESPRESSO

18 PLN

BAILEY'S CAFE (HOT/ON ICE)

22 PLN

espresso / milk / 4cl Bailey's

LACTOSE FREE MILK

1 PLN

PLANT-BASED MILK

3 PLN

soy / coconut / oat / almond

COLD DRINKS

FILTERED WATER 0,3 / 0,7

6 / 11 PLN

still / sparkling

CISOWIANKA WATER 0,3 / 0,7

11 / 17 PLN

still / sparkling

JUICES 0,3 *pure or with sparkling water

17 PLN

mango / passion fruit / apple

SQUEEZED JUICE 0,3

19 PLN

grapefruit / orange / mix

FRITZ-COLA 0,33

17 PLN

classic / sugar free / rhubarb

THOMAS HENRY TONIC 0,2

16 PLN

Cherry blossom / Botanical / Pink Grapefruit / Dry tonic

MIO MATE 0,5

18 PLN

ALKOHOL



PIWO Z KRANU

STU MOSTÓW LAGER 0,3 / 0,5	16 / 19 PLN
STU MOSTÓW AIPA 0,3 / 0,5	19 / 23 PLN
STU MOSTÓW PALE ALE 0,3 / 0,5	19 / 23 PLN
SURPRISE 0,3 / 0,5 <i>zapytaj kelnera co specjalnego mamy na kranie</i>	20 / 24 PLN

PIWO BUTELKOWE

CORONA 0,3	17 PLN
STU MOSTÓW PSZENICA 0,5	19 PLN
BAVARIA 0% 0,33	15 PLN
STU MOSTÓW 0,5% 0,5	18 PLN
ZERO MANGO 0,5% 0,5	23 PLN
ZERO YUZU 0,5% 0,5	24 PLN

WINO BIAŁE

AFONSINO VINHO VERDE BRANCO <i>Portugalia / Alvarinho i Trajadura / lekko musujące / świeże</i>	20 / 85 PLN
LES PIERRES DORÉES CHARDONNAY <i>Francja / Chardonnay / kremowe / owocowe</i>	21 / 90 PLN
CAPRICE COTES DE GASCogne <i>Francja / Colombard i Gros Manseng / owocowe / orzeźwiające</i>	23 / 95 PLN
QUANT RIESLING <i>Niemcy / Riesling / orzeźwiająco-owocowe / świeże</i>	29 / 125 PLN

WINO CZERWONE

AZABACHE RIOJA <i>Hiszpania / Tempranillo, Granacha i Graciano / wyraziste / intensywne</i>	23 / 95 PLN
125 PRIMITIVO DEL SALENTO <i>Włochy / Primitivo / pełne / aromatyczne</i>	24 / 105 PLN
PINOT NOIR PATAGONIA <i>Argentyna / Pinot Noir / z korzennymi nutami / przyjemne</i>	25 / 110 PLN

PROSECCO & FIZZ

PROSECCO 0,125 / 0,75	21 / 99 PLN
CAVA BRUT 0,125 / 0,75	20 / 95 PLN
PASSION FRUIT PROSECCO 0,125	23 PLN / VIRGIN 20 PLN
MANGO LIME PROSECCO 0,125	23 PLN / VIRGIN 20 PLN
MIMOZA	25 PLN / VIRGIN 21 PLN
APEROL SPRITZ <i>Prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza</i>	33 PLN / VIRGIN 24 PLN
HUGO <i>Prosecco / syrop z bzu / limonka / mięta / woda gazowana</i>	32 PLN / VIRGIN 24 PLN
PASSION SPRITZ <i>Cava / likier brzoskwiniowy / pulpa marakuja / mięta pomarańcza / woda gazowana</i>	33 PLN

ALCOHOL



BEER DRAUGHT

STU MOSTÓW LAGER 0,3 / 0,5	16 / 19 PLN
STU MOSTÓW AIPA 0,3 / 0,5	19 / 23 PLN
STU MOSTÓW PALE ALE 0,3 / 0,5	19 / 23 PLN
SURPRISE 0,3 / 0,5 ask our staff what special do we serve today	20 / 24 PLN

PIWO BOTTLED

CORONA 0,3	17 PLN
STU MOSTÓW PSZENICA 0,5	19 PLN
BAVARIA 0% 0,33	15 PLN
STU MOSTÓW 0,5% 0,5	18 PLN
ZERO MANGO 0,5% 0,5	23 PLN
ZERO YUZU 0,5% 0,5	24 PLN

WHITE WINE

AFONSINO VINHO VERDE BRANCO <i>Portugal / Alvarinho and Trajadura / slightly sparkling / fresh</i>	20 / 85 PLN
LES PIERRES DORÉES CHARDONNAY <i>France / Chardonnay / velvetish / fruity</i>	21 / 90 PLN
CAPRICE COTES DE GASCogne <i>France / Colombard and Gros Manseng / fruity / refreshing</i>	23 / 95 PLN
QUANT RIESLING <i>Germany / Riesling / aromas of refreshing fruits / fresh</i>	29 / 125 PLN

RED WINE

AZABACHE RIOJA <i>Spain / Tempranillo, Granacha and Graciano / bold in flavour / intense</i>	23 / 95 PLN
125 PRIMITIVO DEL SALENTO <i>Italy / Primitivo / full / aromatic</i>	24 / 105 PLN
PINOT NOIR PATAGONIA <i>Argentina / Pinot Noir / with spicy notes / pleasant</i>	25 / 110 PLN

PROSECCO & FIZZ

PROSECCO 0,125 / 0,75	21 / 99 PLN
CAVA BRUT 0,125 / 0,75	20 / 95 PLN
PASSION FRUIT PROSECCO 0,125 / 0,75	23 PLN / VIRGIN 20 PLN
MANGO LIME PROSECCO 0,125 / 0,75	23 PLN / VIRGIN 20 PLN
MIMOZA	25 PLN / VIRGIN 21 PLN
APEROL SPRITZ <i>Prosecco / Aperol / sparkling water / orange</i>	33 PLN / VIRGIN 24 PLN
HUGO <i>Prosecco / elderflower syrup / lime / mint / sparkling water</i>	32 PLN / VIRGIN 24 PLN
PASSION SPRITZ <i>Cava / peach liqueur / passionfruit pulp / mint orange / sparkling water</i>	33 PLN

WOOSABI COCKTAILS



GINBERRY słodki – lekko pikantny – musujący

gin Beefeater / sok z cytryny / syrop imbir-chilli
syrop cukrowy / fritz rabarbar / bitter rabarbarowy

34 PLN / VIRGIN 24 PLN

MANGO SPLASH słodko – kwaśny – orzeźwiający

wódka Ostoya / sok marakuja / limonka / mięta
woda gazowana / sorbet mango-marakuja

32 PLN / VIRGIN 24 PLN

PEACH SHOGUN ziołowy – słodki – owocowy

likier Jagermeister / sok z cytryny / puree brzoskwiowe
sok ananasowy / bitter rabarbar

33 PLN

LEMON GRASS BUZZ kwaśny – owocowy – kremowy

wódka Ostoya infuzowana trawą cytrynową i skórką cytryny / likier liczi
syrop z czerwonych owoców / sok z cytryny / aquafaba

33 PLN

BITTER BICZ owocowy – lekko kwaśny – kremowy

gin Tanqueray Sevilla / Aperol / pulpa marakuja / sok z cytryny
syrop z agawy / pianka / bitter pomarańczowy

33 PLN

DARK SAMURAI odświeżający – tytoniowy – lekko pikantny

rum Havana 7 / Picon aperitif / sok z cytryny
syrop imbirowy / tonik / woda gazowana

34 PLN

LICZIBOO słodki – delikatny

wódka Ostoya / likier liczi / syrop liczi / sok z limonki

32 PLN

GLITTER BITTER słodki – orzeźwiający

wódka Ostoya / sok z grejpfruta / syrop z bzu / syrop liczi
sok z cytryny / woda gazowana / wata cukrowa liczi / brokat

34 PLN

COCO MANGO tropikalny – aksamitny

rum Havana 3 / mleko kokosowe / sok z limonki
syrop cukrowy / sok mango

33 PLN / VIRGIN 24 PLN

ROSE KISS kwiatowy – kremowy – słodki

likier jeżynowy Chambord / prosecco / syrop liczi
sok z cytryny / woda różana / pianka

34 PLN

CHERRY AWESOME nietuzinkowy – słodki – kwiatowy

gin Beefeater Pink / tonik Thomas Henry Cherry blossom
syrop hibiskusowy / brokat / wisienka koktajlowa

32 PLN / VIRGIN 24 PLN

SAKURA SOUR kwaśny – owocowy – kremowy

whisky Jameson / likier Amaretto / pulpa wiśniowa / sok z cytryny / aquafaba

33 PLN

ASIAN STYLE NEGRONI ziołowy – wytrawny – mocny

gin Beefeater infuzowany herbatą jaśminową / Lillet
Picon aperitif / syrop z agawy / trawa cytrynowa

34 PLN

CHESTNUT orientalny – lekko pikantny – mocny

whiskey Jameson infuzowane olejem sezamowym / syrop imbirowy
sok z cytryny / miód / piana / opłatek Woosabi

34 PLN

PASSION MARGARITA owocowy – lekko kwaśny

tequila Olmeca Silver / likier Bols Triple Sec
pulpka marakuja / sok z marakui

33 PLN

MANGO MARGARITA owocowy – słodki

tequila Olmeca Silver / likier Bols Triple Sec / pulpa mango
sok z mango / sok z cytryny / sok z limonki

33 PLN

RED HUGO

Prosecco / Choya Extra Shiso Ume Fruit / syrop hibiskusowy brokat
woda gazowana

33 PLN

WOOSABI COCKTAILS



GINBERRY *sweet – slightly spicy – fizzy*

34 PLN / VIRGIN 24 PLN

gin Beefeater / lemon juice / ginger-chilli syrup / simple syrup
fritz rhubarb / rhubarb bitte

MANGO SPLASH *sweet – refreshing*

32 PLN / VIRGIN 24 PLN

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

PEACH SHOGUN *herbal – sweet – fruity*

33 PLN

Jagermeister liqueur / lemon juice / peach puree
pineapple juice / rhubarb bitter

LEMON GRASS BUZZ *sour – fruity – creamy*

33 PLN

vodka Ostoya infused with lemongrass and lemon zest / lychee liqueur
red fruit syrup / lemon juice / aquafaba

BITTER BICZ *fruity – slightly sour – creamy*

33 PLN

gin Tanqueray Sevilla / Aperol / passion fruit pulp / lemon juice
agave syrup / foam / bitter orange

DARK SAMURAI *refreshing – tobacco – slightly spicy*

34 PLN

rum Havana 7 / Picon aperitif / ginger syrup
lemon juice / tonic / sparkling water

LICZIBOO *sweet – gently*

32 PLN

vodka Ostoya / lychee liqueur / lychee syrup / lime juice

GLITTER BITTER *sweet-sour – fresh*

34 PLN

vodka Ostoya / grapefruit juice / elderflower syrup / lychee syrup lemon
juice / sparkling water / lychee cotton candy / glitter

COCO MANGO *tropical – velvet*

33 PLN / VIRGIN 24 PLN

rum Havana 3 / coconut milk / lime juice
simple syrup / mango juice

ROSE KISS *flowerish – creamy – sweet*

34 PLN

Chambord blackberry liqueur / prosecco / syrop lychee
lemon juice / rose water / foam

CHERRY AWESOME *unusual – sweet – flowerish*

32 PLN / VIRGIN 24 PLN

gin Beefeater Pink / tonic Thomas Henry Cherry blossom
hibiscus syrup / glitter / cocktail cherry

SAKURA SOUR *sour – fruity – creamy*

33 PLN

whisky Jameson / Amaretto liqueur / cherry pulp / lemon juice / aquafaba

ASIAN STYLE NEGRONI *herbal – dry – strong*

34 PLN

gin Beefeater infused with jasmine tea / Lillet
Picon aperitif / agave syrup / lemongrass

CHESTNUT *oriental – slightly spicy – strong*

34 PLN

whiskey Jameson infused with sesame oil / ginger syrup
lemon juice / honey / foam / Woosabi wafer

PASSION MARGARITA *fruity – slightly sour*

33 PLN

tequila Olmeca Silver / Bols Triple Sec liqueur
passion fruit pulp / passion fruit juice

MANGO MARGARITA *fruity – sweet*

33 PLN

tequila Olmeca Silver / Bols Triple Sec liqueur / mango pulp
mango juice / lemon juice / lime juice

RED HUGO

33 PLN

Prosecco / Choya Extra Shiso Ume Fruit / hibiscus syrup
glitter / sparkling water

ALKOHOLE MOCNE



WHISKEY 4cl

JAMESON	18 PLN
JACK DANIEL'S	22 PLN
MONKEY SHOULDER	24 PLN
GLENFIDDICH 12 YO	31 PLN
AKASHI	35 PLN
NIKKA FROM THE BARREL	39 PLN
OBAN	75 PLN

GIN 4cl

BEEFEATER	19 PLN
BEEFEATER PINK	19 PLN
BOMBAY SAPPHIRE	22 PLN
MALFY LIMONE	24 PLN
MALFY ROSE	24 PLN
ROKU	26 PLN
NO. 3. LONDON DRY GIN	30 PLN
HENDRICK'S	32 PLN
KI NO TEA KYOTO DRY GIN	34 PLN
DRUMSHANBO GUNPOWDER SARDINIAN CITRUS	39 PLN

COGNAC & BRANDY 4cl

METAXA 5	20 PLN
HENNESSY V.S.	30 PLN

TEQUILLA 4cl

OLMECA SILVER	20 PLN
OLMECA GOLD	20 PLN
OJO DE TIGRE MEZCAL	28 PLN
1800 SILVER	30 PLN

RUM 4cl

HAVANA 3 YEARS	19 PLN
HAVANA ESPECIAL	19 PLN
HAVANA 7 YEARS	21 PLN
KRAKEN	27 PLN
BOTUCAL RESERVA	30 PLN
DON PAPA	35 PLN
RYOMA RHUM JAPONAIS	36 PLN

LIKIERY 4cl

BAILEY'S	17 PLN
CAMPARI	17 PLN
JÄGERMEISTER	19 PLN
CHOYA EXTRA SHISO	25 PLN
CHOYA EXTRA YEARS	25 PLN

WÓDKA 4cl

OSTOYA	15 PLN
ŻUBRÓWKA CZARNA	16 PLN
BELVEDERE	29 PLN

STRONG ALCOHOLS



WHISKEY 4cl

JAMESON	18 PLN
JACK DANIEL'S	22 PLN
MONKEY SHOULDER	24 PLN
GLENFIDDICH 12 YO	31 PLN
AKASHI	35 PLN
NIKKA FROM THE BARREL	39 PLN
OBAN	75 PLN

GIN 4cl

BEEFEATER	19 PLN
BEEFEATER PINK	19 PLN
BOMBAY SAPPHIRE	22 PLN
MALFY LIMONE	24 PLN
MALFY ROSE	24 PLN
ROKU	26 PLN
NO. 3. LONDON DRY GIN	30 PLN
HENDRICK'S	32 PLN
KI NO TEA KYOTO DRY GIN	34 PLN
DRUMSHANBO GUNPOWDER SARDINIAN CITRUS	39 PLN

COGNAC & BRANDY 4cl

METAXA 5	20 PLN
HENNESSY V.S.	30 PLN

TEQUILLA 4cl

OLMECA SILVER	20 PLN
OLMECA GOLD	20 PLN
OJO DE TIGRE MEZCAL	28 PLN
1800 SILVER	30 PLN

RUM 4cl

HAVANA 3 YEARS	19 PLN
HAVANA ESPECIAL	19 PLN
HAVANA 7 YEARS	21 PLN
KRAKEN	27 PLN
BOTUCAL RESERVA	30 PLN
DON PAPA	35 PLN
RYOMA RHUM JAPONAIS	36 PLN

LIQUEUR 4cl

BAILEY'S	17 PLN
CAMPARI	17 PLN
JÄGERMEISTER	19 PLN
CHOYA EXTRA SHISO	25 PLN
CHOYA EXTRA YEARS	25 PLN

VODKA 4cl

OSTOYA	15 PLN
ŻUBRÓWKA CZARNA	16 PLN
BELVEDERE	29 PLN