a good BREAKFAST

Rzemieślniczy chleb. Ekologiczne jajka.
Kawa z lokalnej palarni.
Powolne poranki w miejskiej oazie.



CODZIENNIE
Every day
9–12

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.

ŚNIADANIA

codziennie 9:00-12:00 / *BREAKFAST every day 9:00-12:00*

Kawa lub herbata
Coffee or tea
+ 5 PLN

EGGS ON TOAST 29 PLN

Jajecznica z ekologicznych jajek na maśle, chleb na zakwasie, serek śmietankowy, cebula czerwona, świeży ogórek, pomidorki koktajlowe, chips z papieru ryżowego, kolendra, majonez mango, 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, mango 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 egg, 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

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

Scrambled eggs with butter from two organic eggs, sourdough bread, butter, chives. (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) *sourdogh bread 2 pcs.* (A) **8 PLN**

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 chałce, crème fraîche, mus z czerwonych owoców, syrop z agawy, prażone orzechy włoskie, borówki, maliny. (ACGH)

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

JAPANESE PACAKES

Puszyste japońskie naleśniki z dodatkami i sosami do wyboru.
Fluffy japanese pancakes with toppings and sauces of your choice.

CARAMEL MISO 29 PLN

Słono-słodki karmel miso, karmelizowane orzechy pecan. (ACFG)

Sweet-salty miso caramel, caramelised pecans. (ACFG)

CHERRY SAKURA 29 PLN

Sos Pink Sakura Blossom, wiśniowa frużelina, kandyzowana czereśnia. (ACGO)

Pink Sakura Blossom sauce, cherry compote, candied cherry. (ACGO)

RASPBERRY & VANILLA 29 PLN

Sos waniliowy, sos malinowy, owoce sezonowe. (ACG)

Vanilla sauce, raspberry sauce, seasonal fruits. (ACG)

AVOCADO & BACON 34 PLN

Chrupiący boczek, świeże awokado, kremowy serek, syrop klonowy. (ACFGO)

Crispy bacon, fresh avocado, cream cheese, maple syrup. (ACFGO)



lounge SPECIALS

SHARING PLATES stworzone do dzielenia się

OCEAN SHARING PLATE dla dwóch osób 79 PLN

Sashimi z marynowanego tuńczyka, sashimi z łososia, smażona krewetka, sałatka wakame, ogórek marynowany, mango, kimchi, liście pachnotki, prażone nori, kolendra, świeże liście sałaty masłowej, ryż oraz trzy autorskie sosy w zestawie. (ACDFMNR)

Raw tuna, raw salmon, crispy shrimp, wakame salad, pickled cucumber, mango, kimchi, perilla leaves, toasted nori, cilantro, fresh butter lettuce leaves, rice and three homemade sauces included. (ACDFMNR)

MEAT SHARING PLATE dla dwóch osób 59 PLN

Wołowina bulgogi, crispy chicken, boczek hoisin, marchew imbirowo-sezamowa, ogórek koreański, salsa ananas-mango, cebulka marynowana, papryka, mięta, kolendra, świeże liście sałaty masłowej, ryż oraz trzy autorskie sosy w zestawie. (ACFMN)

Bulgogi beef, crispy chicken, hoisin bacon, ginger-sesame carrots, korean cucumber, pineapple-mango salsa, pickled onions, pepper, mint, cilantro, fresh butter lettuce leaves, rice and three house-made sauces included. (ACFMN)



ASIAN BURGERS

Wszystkie burgery podajemy w maślanej brioszce.
All burgers are served in a buttery brioche.



BULGOGI BURGER 50 PLN

Wołowina bulgogi, chrupiąca sałata lodowa, ogórek koreański, marynowana cebulka, świeża kolendra i sos mango-majo. (ACFGMN)

Bulgogi beef, crisp iceberg lettuce, pickled cucumber and onion, topped with cilantro and mango-mayo sauce. (ACFGMN)

CRISPY CHICKEN BURGER 45 PLN

Chrupiący kurczak, lekko pikantny majonez gochujang, orzeźwiająca salsa z ananasa i mango, czerwona cebula, sałata lodowa oraz świeża kolendra. (ACFGM)

Crispy chicken, mildly spicy gochujang mayo, refreshing pineapple and mango salsa, red onion, iceberg lettuce, and fresh cilantro. (ACFGM)

TOFU BURGER 45 PLN

Chrupiące smażone tofu, lekko pikantny majonez gochujang, marynowane ogórki, czerwona cebula, sałata lodowa, szczypiorek oraz prażone nori. (ACFGMN)

Crispy fried tofu, mildly spicy gochujang mayo, pickled cucumbers, red onion, iceberg lettuce, chives, and toasted nori. (ACFGMN)

BOWL

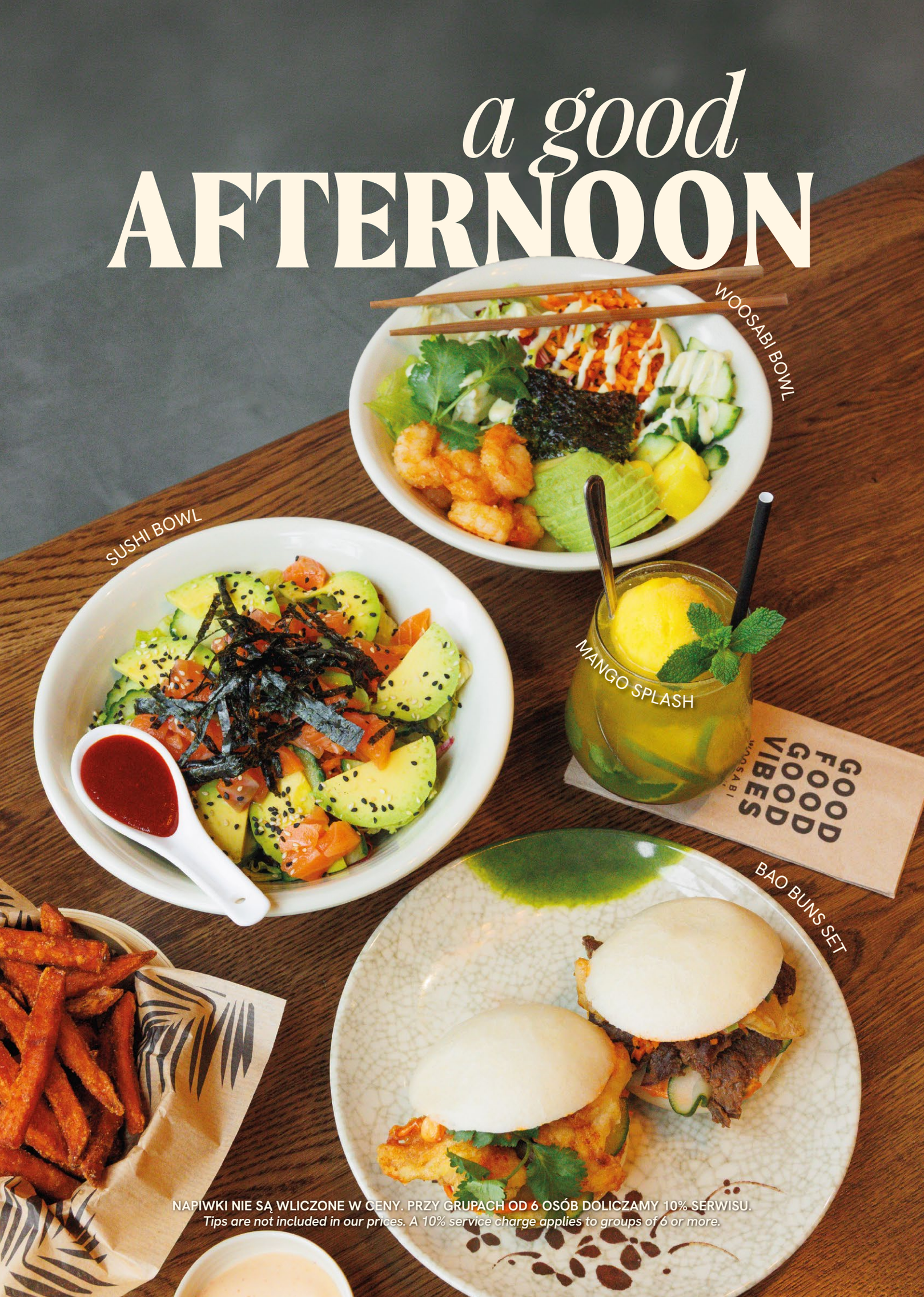
TUNA BOWL 59 PLN

Surowy tuńczyk marynowany, aromatyczny ryż, sałatka wakame, mango, awokado, nori, limonka i liście pachnotki. (ADFN)

A bowl with marinated raw tuna, aromatic rice, wakame salad, mango, avocado, nori, lime and perilla leaves. (ADFN)



a good 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) 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.* (AFN) 17 PLN

ZUPA MISO **300ml** *MISO SOUP* 16 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* 21 PLN

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

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

SAŁATKA *SALAD* 11 PLN

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

Iceberg letucce, radicchio 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* **9 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.

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 40 PLN | 3 BAO 48 PLN

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

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

PORK BELLY BAO 2 BAO 40 PLN | 3 BAO 48 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 pork belly in hoisin sauce, marinated onion, marinated cucumbers, iceberg lettuce, hoisin mayonnaise, chives and cilantro. (ACFMNOP)

SHRIMP BAO 2 BAO 44 PLN | 3 BAO 52 PLN

BEST SELLER

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 41 PLN | 3 BAO 49 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 39 PLN | 3 BAO 47 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)

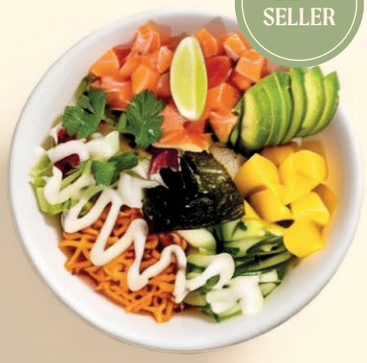
mix frytek (CM) + **4 PLN** | **frytki z batatów** (CM) + **7 PLN**
mixed fries (CM) + **4 PLN** | *sweet potato fries* (CM) + **7 PLN**

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

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



WOO BOWLS



WOOSABI BOWL

Miska z aromatycznym ryżem, awokado i kawałkami mango, marchewką sezamowo-imbirową 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) **47 PLN**
- boczek wieprzowy w sosie hoisin (GO) / *hoisin pork belly* (GO) **49 PLN**
- krewetki miodowo-czosnkowe (B) / *honey-garlic shrimp* (B) **57 PLN**
- sashimi z łososia (D) / *salmon sashimi* (D) **59 PLN**
- chrupiące tofu / *crispy tofu* **47 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) **46 PLN**
- boczek wieprzowy w sosie hoisin (CGOM) / *hoisin pork belly* (CGOM) **48 PLN**
- wołowina bulgogi / *bulgogi beef* **49 PLN**
- krewetki miodowo-czosnkowe (B) / *honey garlic shrimp* (B) **56 PLN**
- chrupiące tofu / *crispy tofu* **46 PLN**



SUSHI BOWL **58 PLN**

Sushi w stylu koreańskim serwowane w misce wypełnionej aromatycznym ryżem, świeżą sałatą lodową, chrupiącymi ogórkami, plastrami awokado oraz marchewką sezamowo-imbirową. 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* **46 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) **48 PLN**
- boczek wieprzowy w sosie hoisin (NG) / *hoisin pork belly* (NG) **49 PLN**
- wołowina bulgogi (N) / *bulgogi beef* (N) **50 PLN**
- krewetki miodowo-czosnkowe (B) / *honey-garlic shrimp* (B) **55 PLN**
- sashimi z łososia (D) / *salmon sashimi* (D) **58 PLN**
- chrupiące tofu (N) / *crispy tofu* (N) **48 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) **47 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* **47 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* **48 PLN**
- boczek wieprzowy w sosie hoisin (CGOM) / *hoisin pork belly* (CGOM) **49 PLN**
- wołowina bulgogi / *bulgogi beef* **50 PLN**
- krewetki (B) / *shrimp* (B) **56 PLN**
- chrupiące tofu / *crispy tofu* **48 PLN**

SWEET MOMENTS

MANGO VELVET CHEESECAKE 26 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)

CHOCOLATE TEMPTATION 27 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)

TRUSKAWKOWA KARPATKA / STRAWBERRY CARPATHIAN CREAM CAKE 29 PLN

Nasza autorska wersja karpatki. Lekki deser z ciastem francuskim, przekładany kremem mleczno-waniliowym i truskawkami z miętą. (ACG)

A light dessert inspired by a Polish pastry named after the Carpathian Mountains. Our modern version combines puff pastry layered with milk-vanilla cream and fresh strawberries with mint. (ACG)

PROFITEROLKI 29 PLN

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

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



JAPANESE PACAKES

Puszyste japońskie naleśniki z dodatkami i sosami do wyboru.
Fluffy japanese pancakes with toppings and sauces of your choice.

CARMEL MISO 29 PLN

Słono-słodki karmel miso, karmelizowane orzechy pecan. (ACFG)

Sweet-salty miso caramel, caramelised pecans. (ACFG)

CHERRY SAKURA 29 PLN

Sos Pink Sakura Blossom, wiśniowa frużelina, kandyzowana czereśnia. (ACG)

Pink Sakura Blossom sauce, cherry compote, candied cherry. (ACG)

RASPBERRY & VANILLA 29 PLN

Sos waniliowy, sos malinowy, owoce sezonowe. (ACFG)

Vanilla sauce, raspberry sauce, seasonal fruits. (ACFG)

AVOCADO & BACON 34 PLN

Chrupiący boczek, świeże awokado, kremowy serek, syrop klonowy. (ACFGO)

Crispy bacon, fresh avocado, cream cheese, maple syrup. (ACFG)




time for a
LUNCH
Złap chwilę wytchnienia
w miejskiej oazie
CYTRYNOWA
LEMONIADA
lemonade
gratis!
PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK
Monday - Friday
12-16

LUNCH MENU

pon - pt 12:00-16:00 / *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) **37 PLN**
Mango chicken **37 PLN** | *crispy shrimp* (B) **43 PLN** | **vegan:** *tofu* (N) **37 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 **36 PLN** | chrupiące tofu **36 PLN** | kurczak i krewetki (B) **39 PLN**
chicken **36 PLN** | *crispy tofu* **36 PLN** | *chicken and shrimp* (B) **39 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 **34 PLN** | wołowina bulgogi (N) **36 PLN** | tofu i warzywa w tempurze **33 PLN**
crispy chicken **34 PLN** | *bulgogi beef* (N) **36 PLN** | *tofu and tempura vegetables* **33 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 cytrusowym sosie Teriyaju, świeża papryka, ogórki
i sałata lodowa, marynowana marchewka, czerwona cebula, majonez gochujang.
Crispy chicken in citrus Teriyaki, 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 marinate, red onion, pickled cucumbers, chives, gochujang mayonnaise.

Wybierz dodatek: */ Choose side dish:*

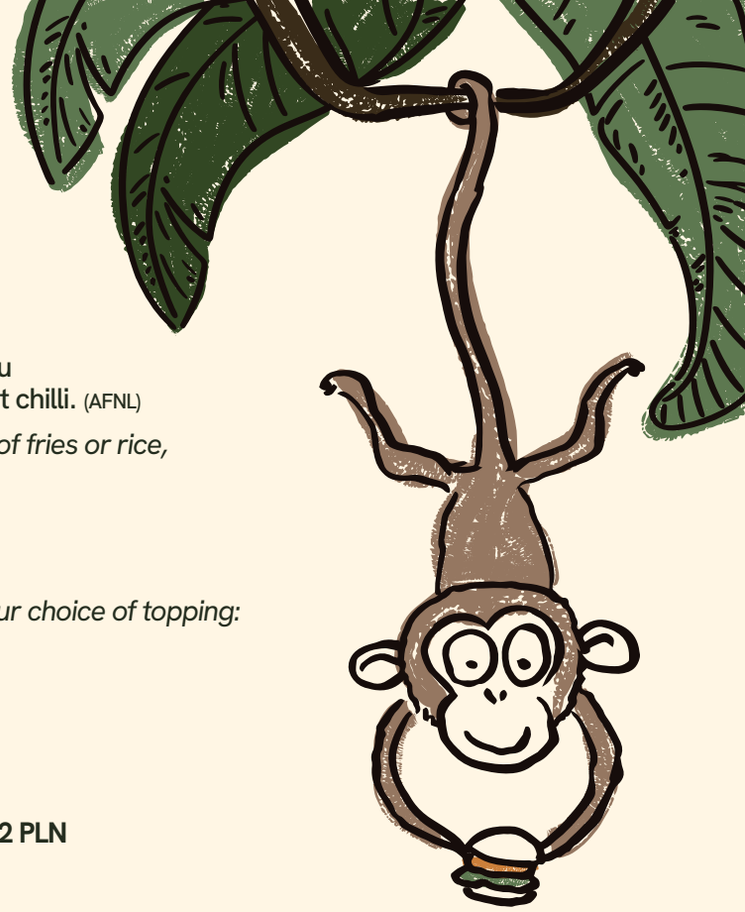
- zupa miso (DF), sałatka (EMN) albo frytki (CM) / *miso soup* (DF), *salad* (EMN) *or french fries* (CM) **35 PLN**
- mix frytek (CM) / *mixed fries* (CM) **38 PLN**

DOMOWA CYTRYNOWA LEMONIADA
homemade lemon lemonade

gratis!



***MOŻLIWE USUNIĘCIE KOLENDRY.** / **Without cilantro on request*



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 crisps 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)



ZABAWKA
DO KAŻDEGO DANIA
TOY TO EACH MEAL

DANIA DLA DZIECI PODAJEMY W WERSJI ŁAGODNEJ.

We serve all kids meals mild and kid-friendly.


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

WARM *up!*



Winter Nap 18 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 18 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 25 PLN / NON-ALCO 22 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 29 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 29 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 30 PLN / NON-ALCO 25 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*


GLITTER
Bitter
LEMON GRASS
BUZZ
Gin
BERRY
LICZIBOO
SAKURA
sour

NAPOJE

DOMOWE LEMONIADY — 0,3 / 1l

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

DOMOWE NAPARY — 17 PLN

HOTTIE
cytryna / limonka / imbir / miód / wrzątek

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

SPICER
pomarańcz / cytryna / imbir / chili / miód / wrzątek

HERBATA BIO

CZARNA / EARL GREY / ZIELONA JAŚMINOWA — 17 PLN

DOMOWY DŻEM Z CZERWONYCH OWOCÓW — 3 PLN

KAWA

ESPRESSO	11 PLN
DOPPIO	15 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	12 PLN
FLAT WHITE	18 PLN
AMERICANO *S/L*	13 / 16 PLN
CAPPUCCINO *S/L*	15 / 18 PLN
LATTE MACCHIATO	18 PLN
ICED CAFFÉ LATTE	18 PLN
ESPRESSO TONIC	16 PLN
ORANGE ESPRESSO	18 PLN
MLEKO BEZ LAKTOZY	1 PLN
MLEKO ROŚLINNE *sojowe / kokosowe / owsiane / migdałowe*	3 PLN

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 **sok czysty lub z wodą gazowaną* — 17 PLN
mango / marakuja / jabłko

SOK WYCISKANY 0,3 — 22 PLN
grejpfrutowy / pomarańczowy / mix

FRITZ-KOLA 0,33 — 17 PLN
klasyczna / bez cukru / rabarbar

MIO MATE 0,5 — 18 PLN

BEVERAGES

HOMEMADE LEMONADES — 0,3 / 1l

LEMON / HIBISCUS — 16 / 45 PLN
CUCUMBER - LEMONGRASS /
GRAPEFRUIT - ELDERFLOWER

HOMEMADE INFUSIONS — 17 PLN

HOTTIE
lemon / lime / ginger / honey / hot water

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

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

TEA BIO

BLACK / EARL GREY
GREEN / JASMINE — 17 PLN

HOMEMADE RED FRUIT JAM — 3 PLN

COFFEE

ESPRESSO	11 PLN
DOPPIO	15 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	12 PLN
FLAT WHITE	18 PLN
AMERICANO *S/L*	13 / 16 PLN
CAPPUCCINO *S/L*	15 / 18 PLN
LATTE MACCHIATO	18 PLN
ICED CAFFÉ LATTE	18 PLN
ESPRESSO TONIC	16 PLN
ORANGE ESPRESSO	18 PLN
LACTOSE FREE MILK	1 PLN
PLANT-BASED MILK *soy / coconut / oat / almond*	3 PLN

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 sprakling water* — 17 PLN
mango / passion fruit / apple

SQUEEZED JUICE 0,3 — 22 PLN
grapefruit / orange / mix

FRITZ-KOLA 0,33 — 17 PLN
classic / sugar free / rhubarb

MIO MATE 0,5 — 18 PLN

MATCHA
CORNER



Sakura Cloud Matcha



Berry Match

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

SAKURA CLOUD MATCHA 28 PLN
herbata jaśminowa / syrop z kwiatów wiśni / wiśniowa pianka
jasmine tea / cherry blossom syrup / cherry foam

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

ALCOHOL FREE

MOKTAJLE
BEZALKOHOLOWE KOKTAJLE

COLINS FLOWER POWER — **25 PLN**
<0,5% lekki – orzeźwiający – kwiatowy
Martini Floreale / syrop z kwiatów bzu
woda różana / woda gazowana / kwiaty jadalne

VIRGIN JUICY PROSECCO — **21 PLN**
Dostępne w trzech smakach:
Passion Fruit / Mango Lime / Mimoza

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 COCO MANGO — **26 PLN**
tropikalny – aksamitny
sok mango / mleczko kokosowe / sok z limonki

VIRGIN CHERRY AWESOME — **26 PLN**
nietuzinkowy – słodki – kwiatowy
gin bezalkoholowy / syrop hibiskusowy
tonik Thomas Henry Cherry Blossom / brokat
wisienka koktajlowa

VIRGIN GINBERRY — **26 PLN**
słodki – lekko pikantny – musujący
gin bezalkoholowy / syrop imbir chili
Fritz rabarbar / imbir

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

MOCKTAILS
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

COLINS FLOWER POWER — **25 PLN**
<0,5% light – refreshing – floral
Martini Floreale / elderflower syrup
rose water / sparkling water / edible flowers

VIRGIN JUICY PROSECCO — **21 PLN**
Available in three flavors:
Passion fruit / Mango lime / Mimosa

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 COCO MANGO — **26 PLN**
tropical – velvet
mango juice / coconut milk / lime juice

VIRGIN CHERRY AWESOME — **26 PLN**
unusual – sweet – floral
alcohol-free gin / hibiscus syrup
Thomas Henry Cherry Blossom tonic water
edible glitter / cocktail cherry

VIRGIN GINBERRY — **26 PLN**
sweet – slightly spicy – fizzy
alcohol-free gin / ginger-chili syrup
Fritz Rhubarb soda / fresh ginger

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

PIWO 0%

BAVARIA 0% *0,33* — **15 PLN**

100 MOSTÓW <0,5% *0,5* — **18 PLN**

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

BEER 0%

BAVARIA 0% *0,33* — **15 PLN**

100 MOSTÓW <0,5% *0,5* — **18 PLN**

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

WINO BEZALKOHOLOWE

0,125 **0,75** — **21 / 85 PLN**

BIAŁE

MUSUJĄCE

NON-ALCOHOLIC WINE

0,125 **0,75** — **21 / 85 PLN**

WHITE

SPARKLING

WOOSABI
Cocktails



GINBERRY — 35 PLN

słodki – lekko pikantny – musujący
gin Beefeater / syrop imbir-chilli / Fritz rabarbar / bitter rabarbarowy

sweet – slightly spicy – fizzy
Beefeater gin / ginger-chilli syrup / Fritz rhubarb / rhubarb bitter



LEMON GRASS BUZZ — 34 PLN

kwaśny – owocowy – kremowy
wódka Ostoya infuzowana trawą cytrynową i skórką cytryny
likier liczi / syrop z czerwonych owoców / piana

sour – fruity – creamy
Ostoya vodka infused with lemongrass and lemon zest
lychee liqueur / red fruit syrup / foam

MANGO SPLASH — 33 PLN



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

sweet and sour – refreshing
Ostoya vodka / passion fruit juice / lime / mint
sparkling water / mango-passion fruit sorbet



DARK SAMURAI — 35 PLN

odświeżający – tytoniowy – lekko pikantny
rum Havana 7 / Picon aperitif / syrop imbirowy
tonik / woda gazowana

refreshing – tobbaco – slightly spicy
Havana 7 rum / Picon aperitif / ginger syrup
tonic water / sparkling water



CHERRY AWESOME — 33 PLN

nietuzinkowy – słodki – kwiatowy
gin Beefeater Pink / tonik Thomas Henry Cherry blossom
syrop hibiskusowy / brokat / wisienka koktajlowa

unusual – sweet – floral
Beefeater Pink gin / Thomas Henry Cherry blossom tonic water
hibiscus syrup / glitter / cocktail cherry

BITTER BICZ — 34 PLN



owocowy – lekko kwaśny – kremowy
gin Tanqueray Sevilla / Aperol / pulpa marakuja
syrop z agawy / piana / bitter pomarańczowy

fruity – slightly sour – creamy
Tanqueray Sevilla gin / Aperol / passion fruit pulp
agave syrup / foam / orange bitter

ROSE KISS — 35 PLN



kwiatowy – kremowy – słodki
likier jeżynowy Chambord / prosecco / syrop liczi
woda różana / piana

flowerish – creamy – sweet
Chambord blackberry liqueur / prosecco / lychee syrup
rose water / foam

WOOSABI
Cocktails



COCO MANGO — 34 PLN

tropikalny – aksamitny
rum Havana 3 / mleko kokosowe / sok z limonki / sok mango

tropical – velvet
Havana 3 rum / coconut milk / lime juice / mango juice



GLITTER BITTER — 35 PLN

słodki – orzeźwiający
wódka Ostoya / sok z grejpfruta / syrop z bzu / syrop liczi
woda gazowana / wata cukrowa liczi / brokat

sweet — refreshing
Ostoya vodka / grapefruit juice / elderflower syrup / lychee syrup
sparkling water / cotton candy / glitter



ASIAN STYLE NEGRONI — 35 PLN

ziołowy – wytrawny – mocny
gin Beefeater infuzowany herbatą jaśminową / Lillet Picon aperitif
syrop z agawy / trawa cytrynowa

herbal – dry – strong
Beefeater gin infused with jasmine tea / Lillet Picon aperitif
agave syrup / lemongrass



LICZIBOO — 33 PLN

słodki – delikatny
wódka Ostoya / likier liczi / syrop liczi / sok z limonki

sweet – gentle
Ostoya vodka / lychee liqueur / lychee syrup / lime juice



SAKURA SOUR — 34 PLN

kwaśny – owocowy – kremowy
whisky Jameson / likier Amaretto / pulpa wiśniowa / piana

sour – fruity – creamy
Jameson whisky / Amaretto liqueur / cherry pulp / foam



MARGARITA — 34 PLN

owocowy – lekko kwaśny
DOSTĘPNE W DWÓCH SMAKACH: mango / marakuja

fruity – slightly sour
AVAILABLE IN TWO FLAVORS: mango / passion fruit



RED HUGO — 34 PLN

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

fruity – slightly surprising
Prosecco / Choya Extra Shiso Ume Fruit / hibiscus syrup
glitter / sparkling water

ALKOHOL

PIWO

Z KRANU 0,3 / 0,5

**Każde z naszych lanych piw pochodzi z lokalnego Browaru 100 Mostów.*

LAGER	16 / 19 PLN
AIPA	19 / 23 PLN
PALE ALE	19 / 23 PLN
PSZENICA	19 / 23 PLN

BUTELKOWE

CORONA *0,3*	17 PLN
SURPRISE *0,5 zapytaj kelnera co mamy dziś w ofercie*	25 PLN

WINO BIAŁE

0,125 | 0,75

SEGURA VIUDAS CAVA BRUT — 20 / 95 PLN
(XARELLO, MACABEO, PARELLADA)
Hiszpania / musujące / wytrawne / rześkie / Penedes

CASTELNUOVO PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY (GLERA) — 22 / 105 PLN
Włochy / świeże / musujące / owocowe półwytrawne / Veneto

AFONSINO VINHO VERDE BRANCO DOC — 22 / 105 PLN
(ALVARINHO I TRAJADURA)
Portugalia / świeże / zbalansowane lekko musujące/ Minho

CAPRICE COTES DE GASCOGNE IGP — 24 / 110 PLN
(COLOMBARD I GROS MANSENG)
Francja / owocowe / orzeźwiające /o tropikalnym aromacie / Gaskonia

LES PIERRES DORÉES CHARDONNAY — 24 / 110 PLN
(CHARDONNAY)
Francja / soczyste / kremowe / owocowe / Langwedocja

QUANT RIESLING (RIESLING) — 29 / 175 PLN
Niemcy / mineralne / orzeźwiająco-owocowe świeże / Mozela

WINO CZERWONE

0,125 | 0,75

AZABACHE RIOJA SEMI-CRIANZA — 24 / 110 PLN
(GARNACHA)
Hiszpania / wyraziste / intensywne / soczyste / Rioja

125 PRIMITIVO DEL SALENTO IGP — 25 / 115 PLN
(PRIMITIVO)
Włochy / pełne / aromatyczne / kremowe / Apulia

ALPATACO PINOT NOIR (PINOT NOIR) — 26 / 135 PLN
Argentyna / przyjemne / z korzennymi nutami Patagonia

ALCOHOL

BEER

DRAUGHT 0,3 / 0,5

**All of our draught beers come from the local 100 Mostów Brewery.*

LAGER	16 / 19 PLN
AIPA	19 / 23 PLN
PALE ALE	19 / 23 PLN
WHEAT	19 / 23 PLN

BOTTLED

CORONA *0,3*	17 PLN
SURPRISE *0,5 ask our staff what special do we serve today*	25 PLN

WHITE WINE

0,125 | 0,75

SEGURA VIUDAS CAVA BRUT — 20 / 95 PLN
(XARELLO, MACABEO, PARELLADA)
Spain / sparkling / dry / crisp / Penedes

CASTELNUOVO PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY (GLERA) — 22 / 105 PLN
Italy / fresh / sparkling / fruity / semi-dry Veneto

AFONSINO VINHO VERDE BRANCO DOC — 22 / 105 PLN
(ALVARINHO & TRAJADURA)
Portugal / fresh / balanced / slightly sparkling Minho

CAPRICE COTES DE GASCOGNE IGP — 24 / 110 PLN
(COLOMBARD & GROS MANSENG)
France / fruity / refreshing / with a tropical aroma Gascony

LES PIERRES DORÉES CHARDONNAY — 24 / 110 PLN
(CHARDONNAY)
France / juicy / velvety / fruity / Languedoc

QUANT RIESLING (RIESLING) — 29 / 175 PLN
Germany / mineral / with aromas of refreshing fruits / fresh / Mosel

RED WINE

0,125 | 0,75

AZABACHE RIOJA SEMI-CRIANZA — 24 / 110 PLN
(GARNACHA)
Spain / bold in flavour / intense / full-bodied / Rioja

125 PRIMITIVO DEL SALENTO IGP — 25 / 115 PLN
(PRIMITIVO)
Italy / full-bodied / aromatic / smooth / Puglia

ALPATACO PINOT NOIR (PINOT NOIR) — 26 / 135 PLN
Argentina / pleasant / with spicy notes Patagonia

PROSECCO & FIZZ CORNER



Juicy Prosecco *Aperol Spritz* *Hugo* *Passion Spritz*

JUICY PROSECCO — 25 PLN
Dostępne w trzech smakach: Marakuja / Mango-limonk / Mimoza
Available in three flavors: Passion Fruit / Mango Lime / Mimosa

APEROL SPRITZ — 34 PLN
Prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza
Prosecco / Aperol / sparkling water / orange

HUGO — 33 PLN
Prosecco / syrop z bzu / limonka / mięta / woda gazowana
Prosecco / elderflower syrup / lime / mint / sparkling water

PASSION SPRITZ — 33 PLN
Cava / likier brzoskwiniowy / pulpa marakuja / mięta pomarańcza / woda gazowana
Cava / peach liqueur / passion fruit pulp / mint / orange / sparkling water

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