

BOHO

WINA BIAŁE

MARQUES DE VERDELLANO	14/65
Macabeo, Hiszpania, wytrawne	
SETTESOLI	16/75
Vemrentino, Włochy, wytrawne	
OZZI	16/75
Chardonnay, Australia, wytrawne	
BRISA	16/75
Sauvignon Blanc, Chile, wytrawne	
GAVAREZ	--/85
Vinho Verde Branco, Portugalia, półwytrawne	
EL GORU	--/110
Chardonnay, Moscatel De Alejandira, Hiszpania, wytrawne	
LUNARIA CIVITAS	--/140
Pecorino, Włochy, wytrawne	

WINA MUSUJĄCE

TORESSELLA	15/80
Prosecco DOC, Włochy Extra Dry	
TORESSELLA ROSE	15/80
Prosecco DOC Rose, Włochy brut	
LUNARIA RAMORO PET NAT	--/125
Pinot Grigio, Włochy, brut	

WINA BEZALKOHOLOWE

LE PETIT ETOILE CZERWONE	15/70
Cabernet Sauvignon, Domines Pierre Chavin, Francja, półsłodkie	
LE PETIT ETOILE BIAŁE	15/80
Chardonnay, Domines Pierre Chavin, Francja, półsłodkie	
LE PETIT ETOILE BIAŁE MUSUJĄCE	15/80
Chardonnay, Domines Pierre Chavin, Francja półsłodkie	

WINA CZERWONE

MARQUES DE VERDELLANO	14/65
Tempranilo, Hiszpania, wytrawne	
SETTESOLI	16/75
Nerello Mascalese, Włochy, wytrawne	
PAGO CASA BENASAL	17/85
Garnacha Tintorera, Syrah, Monastrell, Hiszpania, wytrawne	
VIDA ORGANICA	17/85
Malbec, Argentyna, wytrawne	
LAPORTE LE BOUQUET	--/125
Cabernet Franc, Francja, wytrawne	
PIETRA	--/120
Susumaniello, Włochy, półwytrawne	
EL GORU	--/110
Monastrell, Syrah, Petit Verdot, Hiszpania, wytrawne	
CÈDRE HÉRITAGE CAHORS	--/110
Malbec, Francja, wytrawne	
SAMMARCO LINEA CLASSICA	--/100
Primitivo di manduria, Włochy, wytrawne	
LUNARIA RUMINAT	--/140
Primitivo, Włochy, wytrawne	
LUNARIA BUCEFALO	--/140
Montepulciano d'Arbuzo, Włochy, półsłodkie	

WINA RÓŻOWE

ADOBE RESERVA ROSE	--/140
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chile, wytrawne	

BOHO

KOKTAJLE AUTORSKIE

NATCHNIENIE

Campari/kwiat czarnego
bzu/cytryna/Prosecco 28

RÓWNOWAGA

Lillet Blanc/tequila
ananasowa/brzoskwinia
/szałwia 28

ZADUMA

Bourbon/śliwka/czekolada
/szyszki sosny 28

POGORZELISKO

Havana 7/czerwone wino
/cytryna/przyprawy
korzenne/aquafaba 28

SZTORM

Rum starzony/amaro
/ferment imbirowy/limonka
/Summertime IPA 28

TAJGA

Havana 3/rokitnik
/pomarańcza/cytryna 26

LAS

Jagermeister/ferment
porzeczkowy/cytryna
/tonic rozmaryn 26

ŁĄKA

Beefeater/Aperol/hibiskus
/aquafaba 28

CZERWONE WINO

Maraska/pomarańcza/goździki
/cynamon/jałowiec 24

BIAŁE WINO

Pomarańcza/brzoskwinia
/cynamon/kardamon
/trawa cytrynowa 24

LILLET BLANC

Ferment imbirowy
/kardamon/szyszka sosny 24

LILLET ROSE

Ferment
imbirowy/cynamon/morela 24

WHISKEY SOUR

Jameson/cytryna/aquafaba/angostura 25

PINK COLLINS

BeefeaterPink/hibiskus/CzarnyBez/limonka 25

BOULEVARDIER

Bulleit/Campari/Wermut Rosso 26

MOJITO

Havana 3/limonka/mięta 25

ESPRESSO MARTINI

Wodka/kawa/daktyl 25

PINKY DAIQIRI

Havana 3/Luxardo Maraschino/grejpfrut 25

WHITE LADY

Malfy/Triple Sec/cytryna/aquafaba 27

NEGRONI

Beefeater/Campari/Wermut Rosso 26

DO NASZYCH KOKTAJLI

I GRZAŃCÓW UŻYWAMY SYROPÓW,
KONFITUR I FERMENTÓW,
KTÓRE TWORZYM SAMI

INNE BECZKI

PILZNER 14

MIAMI LAGER 14

LUCKY LIGHT HOPPY LAGER 14

JUNGLE INDIAN PALE ALE 16

TURBO IPA BUBBLEGUM IPA 16

SUMMERTIME ORANGE WIT IPA 16

WAKE&BAKE CANABIS CALI IPA 16

TOPAZ AMERICAN WEIZEN 14

GREJPFRUTOWY PSZENICZNE 14

MANGO JERRY PSZENICZNE 14

CHERRY ELEPHANT CHERRY ALE 14

ESTEBAN APA MARAKUJA APA 16

COOKIE MONSTER STOUT 16

ZERO TO HERO IZOTONIK ≤0,5% 14

FREE IPA ≤0,5% IPA 14

RAK'N'ROLLOWE ≤0,5% MARAKUJA 14

KUCHNIA ROŚLINNA

BOHO

ŚNIADANIA 20 zł

9:00-12:00

Wytrawne

1. Jajecznica z cebulką

dymka, pomidorki koktajlowe, chlebek cebulowy

2. Szakszuka z papryką

feta, dymka, chlebek cebulowy

3. Wytrawna owsianka

smażone pieczarki, dymka, bazylia, olej chili, kimchi, czarny sezam

4. Tost francuski

szpinak, suszone pomidory, feta

Słodkie

1. Owsianka z musem chałwowo – daktylowym

owoce, bakalie

2. Pancakes w syropie daktylowo – ryżowym

sezonowa marmolada, jogurt kokosowy, orzechy

*Do każdego śniadania herbata
lub kawa przelewowa w cenie 6 zł*

ZUPA/DANIE GŁÓWNE/BOWL

1. Ramen 46 zł

grzybowo-korzenny bulion, „nie-mięso” gryczane, grillowany pomidor, grzybki Shitake, marynowane Shimeji, kukurydza, dymka, chili i orzeszki ziemne

2. Gnocchi w sosie dyniowym 38 zł

dynia, cheddar, olej chili, szaflwia, pomarańcza, prażony migdał, skwarki z wędzonego tofu

3. Burrito 42 zł

ryż jaśminowy z anyżem, pulled pork z konopii, guacamole, ormiański lavash, czerwona kapusta z octem ryżowym, pieczone frytki z batata

4. Bułeczki Bao z konopnym pulled pork 42 zł

pulled pork marynowane w sosie sojowym, kimchi, ogórek kompresowany w oleju sezamowym, orzechy

5. Czerwone curry 44 zł

ryż jaśminowy, tofu, warzywa, salsa ze skórką grejpfruta, kolendra

6. Jesienny bowl (danie podawane na zimno) 38 zł

konfitowane ziemniaki, nie-mięso gryczane, kiszonki, jabłka w karmelu, konfitura z limonki, karmelizowana śliwka

7. Sałatka grecka (danie podawane na zimno) 26 zł

pomidory, ogórki, czerwona cebula, oliwki Kalamata, feta, papryka, oliwa, oregano

SMAROWIDŁA 19 zł

1. Pâté z soczewicy

2. Żółta marchew/ Chili/ Masło orzechowe

3. Pieczony topinambur/ Śmietana/ Tahini

HUMMUSY 28 ZŁ

1. Hummus klasyczny/Suszone pomidory/ Żółta marchew/ Prażony sezam

2. Hummus z papryki i wędzonej śliwki/Feta/ Karmelizowana śliwka/ Czarnuszka

3. Hummus z buraka i octu balsamicznego/ Karmelizowane, kiszzone jabłko/ Seler naciowy/ Karmelizowany orzech włoski

*Wszystkie serwowane przez nas smarowidła
i hummusy podajemy z chlebem oraz można je zamówić
w formie talerza rozmaitości w cenie 98 zł.*

DESERY

1. Lodowe Bao 26 zł

Lody dyniowo-pomarańczowe w smażonym pampuchu z żelem gruszkowym

2. Migdałowa szarlotka 24 zł

z lodami bezowymi i słonym karmelem Miso

3. Raffaello 24 zł

na musie malinowym z Amaretto, beza migdałowa

4. Deser dnia 19 zł

LUNCH 29 zł

pon – pt 12⁰⁰ - 16⁰⁰

ZUPA DNIA + DANIE DNIA

ZUPA DNIA 17 ZŁ

DANIE DNIA 28 ZŁ

*Kochani Goście, pragniemy Was poinformować,
że w naszej kuchni używamy tylko naturalnych składników,
bez konserwantów i polepszaczy smaku.
Jednocześnie wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco,
dlatego czas oczekiwania na posiłki może czasami
przekroczyć 30 minut.
Składniki naszych dań w dużej mierze są sezonowe, dlatego
w zależności od dostępności, czasami stosujemy ich zamienniki.*



JESIENNA ENERGIA

Pumpkin Latte **21 zł**

Dynia/ Doppio/ Mleko owsiane/
Przyprawy korzenne

Kakao Ceremonialne **17 zł**

Naturalne Kakao 100% Sierra Leone/
Mleko owsiane/ Cynamon/ Kardamon/
Pierniki

Jesienny Czaj **16 zł**

Pokrzywa/ Zimowa czarna herbata/
Przyprawy korzenne/ Owoc dzikiej róży/
Mleko owsiane/ Dynia

Pumpkin Macha Latte **23 zł**

Matcha/ Mleko owskiane/ Dynia/
Przyprawy korzenne

Napar Kurkuma-imbir **19 zł**

Kurkuma/ Imbir/ Cytryna/ Dereń/ Chili/
Pieprz czerwony

Złote mleko **19 zł**

Kurkuma/ Mleko owsiane/ Przyprawy
korzenne/ Daktyl

Gorąca czekolada **16 zł**

Czekolada/ Dereń/ Chili/ Pierniki

KUCHNIA ROŚLINNA

BOHO

KAWY

Espresso	8 zł
Doppio	11 zł
Espresso Tonic	15 zł
Orange Espresso	18 zł
Americano	12 zł
Flat White	13 zł
Cappucino	14 zł
Latte Macchiato	16 zł
Kawa przelewowa	12 zł

Do przygotowania kaw używamy mleka owsianego

HERBATY/ZIOŁA/NAPARY

Ceylon, Earl Grey z bławatkiem,	8 zł/15zł
Rooibos z Bławatkiem i Trawą cytrynową,	
PU-Erh, Sencha Jaśminowa lub Wiśniowa, Owocowa	
Czaj na rano	16 zł
Cynamon/ Goździki/ Kardamon/ Anyż/ Imbir/ Zielona herbata/ Mleko owsiane w dzbanusku	
Czaj na wieczór	16 zł
Cynamon/ Trawa cytrynowa/ Kardamon/ Lawenda/ Mięta/ Rumianek/ Mleko owsiane w dzbanusku	
Matcha japońska	16 zł
Matcha Latte	20 zł
Klitoria Ternateńska	22 zł
Wyciszający napar z klitorii/Sok z cytryny/Syrop hibiskus	

LEMONIADY NA GORĄCO

Aronia	18 zł
Aronia/ Rooibos/ Pomarańcza/ Anyż /Cynamon	
Nawłóć	18 zł
Nawłóć/ Rumianek/ Cytryna	
Rokitnik	18 zł
Rokitnik/ Sencha Jaśminowa/ Szałwia /Cytryna /Imbir/Cynamon	
Sosna	18 zł
Sosna/Ceylon/ Cytryna/ Rozmaryn/ Kardamon/ Cynamon	

SOKI

Sok z wyciskanych cytrusów	18 zł
Pomarańczowy/ Grejpfrutowy/ Mix	

FERMENTY

Kiszona Cytryna	18 zł
Kiszone cytryny/ Mięta/ Czerwony pieprz/ Cynamon	
Porzeczką	18 zł
Ferment z porzeczek/ Cytryna/ Rozmaryn	
Brzoskwinia	18 zł
Ferment z brzoskwini/ Cytryna/ Szałwia	
Kombucha	18 zł
Herbata fermentowana grzybkiem Scoby, o dostępne smaki zapytaj obsługi	
Ginger beer	18 zł
Ferment z imbiru	

LEMONIADY

Aronia	17 zł
Aronia/ Pomarańcza/ Rooibos/ Mięta	
Nawłóć	17 zł
Nawłóć/ Rumianek/ Cytryna	
Rokitnik	17 zł
Rokitnik/ Sencha jaśminowa/ Szałwia/ Cytryna/ Imbir/ Cynamon	
Cytryna	17 zł
Cytryna/ Mięta/ Klitoria Ternateńska	
Lawenda	17 zł
Lawenda/ Pomarańcza/ Mięta	
Sosna	17 zł
Sosna/ Ceylon/ Pomarańcza/ Rozmaryn/ Kardamon	

SMOOTHIE

Zielony liść jabłoni	20 zł
Jabłko/ Gruszka/ Pietruszka/ Spirulina/ Liść kafiru/ Konopia	
Żółty liść miłorzębu	20 zł
Pomarańcza/ Dynia/ Banan/ Mleko kokosowe/ Kurkuma/ Cynamon/ Imbir	
Pomarańczowy liść klonu	20 zł
Ananas/ Papryka/ Jabłko/ Cytryna/ Chili	
Brązowy liść dębu	20 zł
Mleko owsiane/ Mleko kokosowe/ Daktyl/ Banan/ Masło orzechowe/ Tahini/ Pałatki owsiane/ Kakao/ Cynamon	

WODA

Szklanka wody Gazowana /Niegazowana	5 zł
Karafka wody Gazowana /Niegazowana	10 zł
Karafka wody BOHO Niegazowana z dodatkiem ziół, cytrusów i nasion bazylii	15 zł

Wszystkie syropy, puree oraz soki wykorzystywane w podawanych u nas napojach przygotowujemy sami, na miejscu, z najwyższej jakości, ekologicznych składników.