

ZUPY

ZUPA DNIA 9

Zapytaj obsługę o to, co dzisiaj zmiksowaliśmy!

RAMEN DYNIOWY 24

Z tofu, kielkami fasoli mung, glonami wakame i olejem sezamowym.

PRZYSTAWKI

LETNIA SAŁATKA Z SEREM SOLANKOWYM^{bg} 14

Fuzja pikantnej rukoli z soczystymi pomidorami, serkiem solankowym i pesto słonecznikowo-dyniowym.

KASZANKA 13

Roślinna kaszanka z podpłomykiem i kiszonym ogórkiem.

PIZZA Z PIECA (Ø 15 CM) 16

- z sosem pomidorowym i serem solankowym w ziołach,
- z sosem pomidorowym, pieczarkami i serem mozzarella.

„KUBEŁEK” NAGETSÓW 13

Nagetsy z łagodnym sosem. Danie dla dzieci.



veganka
RESTOBAR

MENU JESIEŃ/ZIMA 2017

^{bg} – bez glutenu, ^{bio} – certyfikowany produkt rolnictwa ekologicznego.
Wszystkie dania są w 100% roślinne.

DANIA GŁÓWNE

SCHABOWY 19

Panierowany kotlet z białej fasoli i boczniaków podany z tłuczonymi ziemniakami i sezonową surówką.

ROLADA 28

Rolada śląska nadziewana kiszonym ogórkiem, "boczkiem", cebulą i musztardą polana sosem pieczeniowym. Podawana z modrą kapustą i kluskami śląskimi.

MICHA SUSHI^{bg} 34

Kule z brązowego ryżu w towarzystwie awokado, alg, sezonowych warzyw z sosem teriyaki i majonezem. Danie inspirowane kuchnią japońską, tak jak tradycyjne sushi podawane na zimno.

PLACEK ZIEMNIACZANO-DYNIOWY^{bg} 24

Podawany z gulaszem i grillowanymi warzywami sezonowymi.

KEBAB Z SEITANA 24

Podawany z łódeczkami z pieczonych ziemniaków oraz sałatką z rukoli, papryki, pomidorów, awokado. Dwa sosy do wyboru - pytaj obsługę jakie dziś serwujemy.

DHAL GROCHOWO-SOCZEWICOWY 20

Z dużą ilością warzyw podawany z ryżem.

MAKARON Z PESTO BAZYLIOWO-PIETRUSZKOWYM 20

DANIE DNIA

Zapytaj obsługę co dziś serwujemy.

DODATKI

KIMCHI 5

Tradycyjna w kuchni koreańskiej kiszona, pikantna kapusta.

PIKLE 5

Domowe marynowane lub kiszone sezonowe warzywa.

SURÓWKA DNIA 5

O surówkę dnia zapytaj obsługę.



veganka
RESTOBAR

MENU JESIEŃ/ZIMA 2017

BG – bez glutenu, **BIO** – certyfikowany produkt rolnictwa ekologicznego. Wszystkie dania są w 100% roślinne.

DESERY

„SERNIK” 12

Aksamitny sernik na bazie tofu. Smak zmieniany sezonowo – informacji o aktualnie dostępnym udziela obsługa.

PIWNE BABECZKI CZEKOLADOWE Z IRISH CREAM 8

Wilgotne ciasto czekoladowe na bazie ciemnego piwa typu stout z maślanym kremem o smaku kawowym z dodatkiem whisky.

SŁODKA KANAPKA LODOWA 13

Porcja lodów na bazie mleka sojowego, podawana w formie kanapki z ciasteczkami.

DESER / CIASTO DNIA

Informacji o deserze dnia udziela obsługa.

NAPOJE FIRMOWE

KOMPOT 5

o dzisiejszy kompot spytaj obsługę.

YERBOLADA 9

pobudzające połączenie yerba mate i lemoniady.

TERERE 9

yerba mate na zimno z sokiem z cytryny, miętą i lodem.

ICE TEA 7

mrożona herbata z lodem i cytryną.

LEMONIADA 7

domowa lemoniada na bazie cytryny, limonki, imbiru i świeżej mięty.

FRAPPE 9

mrożona kawa z dużą ilością kruszonego lodu i mleka roślinnego.



veganka
RESTOBAR

MENU JESIEŃ/ZIMA 2017

BG – bez glutenu, BIO – certyfikowany produkt rolnictwa ekologicznego. Wszystkie dania są w 100% roślinne.

NAPOJE

Yerba Mate, mocna naturalna kofeina. Smak Ameryki Łacinskiej - orzeźwiający i odświeżający.

MIOMIO MATE KLASYCZNA YERBA 500 ml **9**

MIOMIO MATE IMBIROWA YERBA 500 ml **9**

MIOMIO MATE BANANOWA YERBA 500 ml **9**

Cola inaczej; mocna naturalna kofeina z orzechem kola. Oryginał Ameryki Łacinskiej - autentyczna kola, naturalny smak

MIOMIO COLA 500 ml **9**

NOW oraz BioZisch to gazowane napoje składające się w 100% z certyfikowanych ekologicznych składników (butelka 330 ml).

NOW COLA Z GUARANA^{BIO} **7**

NOW COLA Z POMARAŃCZĄ^{BIO} **7**

NOW RÓŻOWY RABARBAR^{BIO} **7**

NOW GRAPEFRUIT^{BIO} **7**

NOW CZERWONE OWOCE LASU^{BIO} **7**

BIOZISCH MATE^{BIO} **7**

BIOZISCH MATCHA^{BIO} **7**

Soki owocowe Pyrsk! 100% owoców. Bez cukru. Bez konserwantów. Tłoczone (butelka 250 ml).

PYRSK! MIYNTOWE JABŁKO **6**

PYRSK! CZORNY BEZ **6**

PYRSK! PIYKNO ŻURAWINA **6**

PYRSK! MASZKETNO GRUSZKA **6**



veganka
RESTOBAR

MENU JESIEŃ/ZIMA 2017

BG – bez glutenu, **BIO** – certyfikowany produkt rolnictwa ekologicznego. Wszystkie dania są w 100% roślinne.

KAWA

Najwyższej jakości kawy specjality z renomowanej krakowskiej palarni KARMA COFFEE ROASTERS.

BRAZYLIA 9

Wyczuwalna nuta gorzkiej czekolady, rodzynek i pomarańczy.

KENIA 10

Z nutą czarnej porzeczki i cukru trzcinowego. Mocno cytrusowa i pozbawiona goryczy.

RWANDA 10

O smaku suszonej żurawiny, ananasa i melasy. Bardzo przyjemny balans cytrusów i słodczy.

MLEKO ROŚLINNE +1

YERBA

Serwowana w tradycyjnym matero z bombillą oraz termosem ciepłej wody.

KLASYCZNA 10

ENERGIA 10

TROPICAL 10

HERBATA ^{BIO}

Ekologiczne certyfikowane herbaty.

BIAŁA: CEYLON ROYAL SILVER 5

CZARNA: ASSAM 5

EARL GREY 5

OWOCE LASU 5

ZIELONA: IMBIR-CYTRYNA 5

ZIELONA: SENCHA 5

MLEKO ROŚLINNE +1



veganka
RESTOBAR

MENU JESIEŃ/ZIMA 2017

BG – bez glutenu, **BIO** – certyfikowany produkt rolnictwa ekologicznego. Wszystkie dania są w 100% roślinne.

HERBATA YOGI TEA ^{BIO}

Ekologiczne herbaty bez sztucznych dodatków, które oczarowują smakiem i aromatem. Harmonijne mieszanki ziół i przypraw, których receptury oparte są na liczącej tysiące lat hinduskiej nauce o życiu Ajurwedzie.

CZEKOLADOWA (tupiny kakaowe, lukrecja, cynamon)	6
DLA KOBIETY (imbir, skórka pomarańczy, rumianek)	6
DLA KOBIETY: ENERGIA (hibiskus, korzeń dzięgla, imbir)	6
DLA MĘŻCZYZNY (imbir, żeńszeń, chili)	6
DOBRY NASTRÓJ (cynamon, chmiel, skórka pomarańczy)	6
NA ODPORNOŚĆ (echinacea, acerola, czarny bez)	6
PEŁNIA ŻYCIA (cynamon, szaflwia, oregano)	6
RELAKSUJĄCA (kwiat lipy, rumianek, owoc dzikiej róży)	6
RÓŻA (róża, hibiskus, rumianek)	6
SŁODKA CYTRYNOWA MATE (zielona herbata, mate, cytryna) ..	6
WYKWINTNY ROOIBOS (rooibos, cynamon, imbir)	6
ZIELONA JAŚMINOWA (zielona herbata jaśminowa, imbir, skórka cytryny)	6
ZIELONA MATCHA CYTRYNOWA (matcha, trawa cytrynowa, limonka)	6

HERBATA PUKKA ^{BIO}

Pukka zawitała do Polski, aby i u nas każdy miał możliwość rozkoszować się kubkiem ekologicznej, ziołowej herbaty oraz mógł sięgnąć do serca Ajurweddy aby zmieniać swoje życie.

CHAI CZEKOLADOWY (tupiny kakaowe, lukrecja, cykoria)	6
CHAI ORYGINAL (cynamon, czarna herbata, imbir)	6
CHAI WANILIOWY (cynamon, imbir, wanilia)	6
CYTRYNA Z MANDARYNKĄ (lukrecja, skórka cytryny, olejki mandarynkowy)	6
MIŁOŚĆ (rumianek, kwiat limonki, lawenda)	6
OCZYSZCZENIE (pokrzywa, mięta pieprzowa, koper włoski) ..	6
POOBIEDNIA (cykoria, anyż, nasiona kopru włoskiego)	6
TRZY CYNAMONY (wietnamski, indonezyjski, indyjski)	6
TRZY IMBIRY (imbir, gałgant, kurkuma)	6
TRZY LUKRECJE (lukrecja kazachska, pakistańska i egipska) ..	6
TRZY MIĘTY (mięta pieprzowa, mięta zielona, mięta polna) ..	6
TRZY RUMIANKI (rumianek egipski, chorwacki węgierski)	6
ZŁOTA KURKUMA (kurkuma, zielona herbata Suoi Gang, kardamon)	6



veganka
RESTOBAR

MENU JESIEŃ/ZIMA 2017

BG – bez glutenu, **BIO** – certyfikowany produkt rolnictwa ekologicznego. Wszystkie dania są w 100% roślinne.

PIWO
BEZALKOHOLOWE BIO

Wyjątkowo świeży aromat traw i ziół oraz silnie wytrawny, cierpki smak zawdzięcza użyciu aż 3 gatunków chmielu (Smaragd, Select, Perle). Całość wieńczy gęsta biała piana. Piwo ekologiczne.

STÖRTEBEKER FREI-BIER 500 ml **10**

Niemiecki browar Neumarkter Lammsbräu to lata tradycji warzenia piwa. Od ponad 20 lat używane są wyłącznie surowce w 100% organiczne.

LAMMSBRÄU 330 ml **8**

LAMMSBRÄU CIEMNE 330 ml **8**

LAMMSBRÄU PSZENICZNE 500 ml **10**

LAMMSBRÄU PSZENICZNE CIEMNE 500 ml **10**

LAMMSBRÄU RADLER 330 ml **8**

LAMMSBRÄU BEZGLUTENOWE ^{BB} 330 ml **9,5**

LAMMSBRÄU NAPÓJ SŁODOWY AKTIVMALZ 330 ml **8**

Rzemieślniczy browar w Riedenburgu przyzwyczał klientów do piw ekologicznych, wytwarzanych z surowców pochodzących wyłącznie z własnych upraw.

RIEDENBURGER HELLES 500 ml **10**

RIEDENBURGER PSZENICZNE 500 ml **10**

RIEDENBURGER ORKISZOWE 330 ml **8,5**

RIEDENBURGER ORKISZOWE RADLER 330 ml **8,5**



veganka
RESTOBAR

MENU JESIEŃ/ZIMA 2017

BB – bez glutenu, BIO – certyfikowany produkt rolnictwa ekologicznego. Wszystkie dania są w 100% roślinne.