

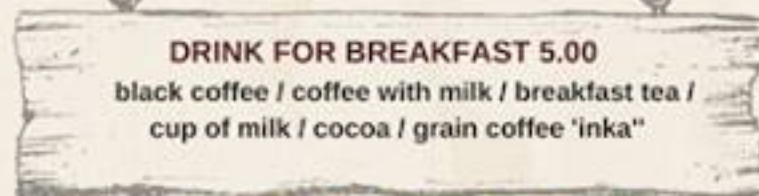
BREAKFAST

- | | |
|--|----------------|
| 1. SCRAMBLED EGGS / FRIED EGGS WITH BACON
3 farm eggs, grilled bacon, homemade hummus
salads, bake goods | 19.50 ✕ |
| 2. SCRAMBLED EGGS / FRIED EGGS WITH MUSHROOMS
3 farm eggs, mushrooms, salads, butter,
bake goods | 18.50 ✕ |
| 3. EGGS BAKED IN TOAST (2 PCS.)
grilled bacon, cheese, salads, tomatoes
with honey - mustard sauce | 19.00 |
| 4. FRITTATA
millet fluffy omelet with spinach, feta cheese and
tomatoes | 18.50 ✕ |
| 5. SZAKSZUKA
egg fried in tomatoes with zucchini and peppers with the
addition of aromatic herbs, served with bake goods | 17.00 ✕ |
| 6. ANIMATIONS WITH WRAP
scrambled eggs in wrap, mushrooms, bacon, cheese, tomatoes, salad
with honey - mustard sauce | 20.00 |
| 7. BUCKWHEAT PANCAKE WITH SALMON
2 fried eggs, feta cheese, salmon, salads | 22.00 ✕ |
| 8. BREAKFAST OF CHAMPIONS
2 fried eggs, beans in tomato sauce, grilled bacon, mushrooms
salads, butter, bake goods | 23.00 ✕ |
| 9. GRANOLA
homemade granola with natural yogurt
with homemade jam, fruits | 15.00 |
| 10. TOASTS WITH MOZZARELLA
two white / whole grain toasts
mozzarella, tomatoes, rucola, basil pesto | 13.00 |
| 11. TOASTS WITH BAKED CHICKEN
two white / whole grain toasts
baked chicken, pineapple, french mustard, cheese | 13.00 |
| 12. BAGEL WITH BAKED CHICKEN
baked chicken, grilled bacon, cheese, salads, sauce | 15.00 |
| 13. SWEET FRENCH TOASTS
two slices of challah dipped in an egg and cinnamon, fried in gold
served with homemade jam, cottage cheese, fruits | 18.00 |
| 14. MILLET WITH PLUM JAM AND COTTAGE CHEESE
millet, cottage cheese, served with plum jam, fruits
and roasted almonds | 15.00 ✕ |
| 15. ANIMATION WITH OMELET
fluffy banana omelette made with coconut flour,
chocolate - coconut mousse, seasonal fruits | 18.50 ✕ |
| 16. BREAKFAST PASTES WITH BAKE GOODS
1. Egg pasta
2. Homemade pate
3. Cottage cheese with chives
4. Mackerel paste | 12.00 (pcs.) ✕ |
| 17. A SET OF 3 BREAKFAST PASTES
TO CHOOSE WITH BAKE GOODS | 17.00 ✕ |

VEGAN ZONE

- | | |
|--|---------------|
| 18. ANIMATION WITH WRAP
scrambled natural tofu in wrap, salads, homemade hummus | 20.00 |
| 19. SZAKSZUKA
smoked tofu fried in tomatoes with zucchini and
peppers with the addition of aromatic herbs served
with bake goods | 17.00 ✕ |
| 20. BREAKFAST PASTES WITH BAKE GOODS
1. Hummus
2. Soy pate
3. Vegan cream cheese
4. Pasta with roasted beets and beans | 12.00(pcs.) ✕ |
| 21. A SET OF 3 BREAKFAST PASTES TO CHOOSE WITH
BAKE GOODS | 17.00 ✕ |
| 22. BAGEL WITH SOY PATE
homemade soy pate, pickled cucumber, horseradish
sauce | 14.00 |
| 23. BAGEL WITH HUMMUS
homemade hummus, dried
tomatoes, rucola | 14.00 |
| 24. GRANOLA
a bowl of home-made gluten-free granola with
soy yoghurt, homemade jam and fruit | 16.50 ✕ |

- | | |
|---|---------|
| 25. OMELETTE
fluffy millet omelette with the addition of tofu, rucola,
tomatoes and mustard sauce | 18.50 ✕ |
| 26. SCRAMBLED TOFU
natural tofu, homemade hummus, salad, dried
tomatoes, served with toasts | 20.00 ✕ |
| 27. BLINKERS VEGE
6 fluffy pancakes with coconut milk,
served with maple syrup and seasonal fruit | 17.50 |
| 28. PUMPKIN PANCAKES
Fluffy pumpkin pancakes served with mousse
from roasted apples, cinnamon and seasonal fruits | 17.50 |
| 29 OATMEAL WITH ROASTED APPLES
oatmeal, chia seeds, raisins, sunflower, roasted apple
cinnamon, xylitol | 15.00 ✕ |
| 30 OATMEAL WITH CARAMELIZED
BANANAS AND NUTS
oatmeal, chia seeds, raisins, sunflower,
caramelized bananas, cinnamonnuts, xylitol | 15.00 ✕ |



VEGAN LUNCH

- | | |
|--|-------|
| 31. SOUP OF THE DAY
served with crispy toast | 12.00 |
| 32. MEXICAN PANCAKES
celery, carrot, onion, mushrooms, bean, tomato passata | 21.00 |
| 33. PANCAKES WITH SPINACH
spinach, dried tomatoes | 20.00 |
| 34. PANCAKES WITH PEANUT BUTTER
peanut butter, caramelized banana | 18.00 |
| 35. PANCAKES WITH ROASTED APPLES
roasted apples, cinnamon, roasted almonds | 17.50 |
| 36. SOUP OF THE DAY
served with crispy toast | 12.00 |
| 37. PANCAKES WITH BAKED CHICKEN
baked chicken, cheese, mushrooms
with cream - mushrooms sauce | 23.00 |
| 38. PANCAKES WITH SPINACH
spinach, feta cheese | 20.00 |
| 39. PANCAKES WITH VEGETABLES AND SALAMI
salami, celery, carrot, onion, tomato passata | 22.00 |
| 40. PANCAKES WITH ROASTED APPLES
roasted apples, cinnamon, roasted almonds | 17.50 |
| 41. PANCAKES WITH CHOCOLATE
chocolate, banana, whipped cream | 18.00 |

SMOOTHIES

- | | |
|--|-------|
| PINK
grapefruit, lemon, ginger | 15.50 |
| ROSE
raspberry, banana, rose petals | 15.50 |
| YELLOW
mango, orange, pineapple | 16.00 |
| GREEN
banana, orange, spinach | 15.50 |
| BRAZILIAN
banana, dates, soya milk | 16.50 |
| FIG
fig, banana, orange | 16.50 |
| PROTEIN SHAKE
chocolate / raspberry / banana / vanilla | 17.00 |

FRESH JUICES ORANGE OR GRAPEFRUIT

15.00

EXTRAS

homemade jam 3.50 / peanut butter 4.00 / chocolate
3.00 / basket of bread 5.00 / croissant 3.00 /
gluten - free bread 4.00



GLUTENFREE

COFFEE

ESPRESSO	6.00
DOUBLE ESPRESSO	10.00
ESPRESSO MACCHIATO	8.00
LATTE MACCHIATO	10.00
FLAT WHITE	11.00
CAPPUCINO	9.00
AMERICANO	8.00
AMERICANO WITH MILK	8.50

COFFEE SYRUP : vanilla, caramel, hazelnut, amaretto,
chocolate, gingerbread 2.00
Extra espresso 4.00

Coffee is also
available
with soy milk or
lactose free 2.00

WINE

PROSECCO MONTELVINI ITALY (GLERA)	65.00 / 750ml
WHITE DRY WINE KARL ERBES GERMANY (RIESLING)	75.00 / 750ml 15.00 / 150ml
WHITE SEMI - SWEET WINE AZUMBRE SPAIN (VERDEJO)	70.00 - 750ml 15.00 / 150ml
RED DRY WINE ACANTO ITALY (PRIMITIVO)	60.00 / 750ml 15.00 / 150ml
HOME WINE IN CARAFES	35.00 / 500ml 49.00 / 1000ml

ANIMATIONS WITH COFFEE

MOCHA double espresso, hot chocolate, steamed milk, whipped cream	16.00
SPICE LATTE double espresso, cinnamon syrup, steamed milk cinnamon, cloves, whipped cream	16.00
PUMPKIN SPICE LATTE double espresso, pumpkin syrup, steamed milk chocolate, whipped cream	16.00
CHESTNUT double espresso, chestnut syrup, steamed milk, caramel, whipped cream	16.00

FROZEN COFFEE

FRAPPE double espresso, vanilla ice cream, milk, caramel sauce, whipped cream	15.00
ICE LATTE double espresso, milk, ice cubes	12.00
RASPBERRY double espresso, raspberry syrup, milk, ice cubes	16.00
COLD BREW	12.00
ESPRESSO TONIC espresso, tonic, orange, ice cubes	10.00

CHOCOLATE

CHOCOLATE MILK	10.00
CHOCOLATE MILK WITH MARSHMALLOWS	12.00
SPICY WITH CHILLI	11.00
MINT	14.00

For each chocolate whipped cream 1.00

LEMONADE

RASPBERRY - ROSE raspberry, rose, lemon, ice cubes	13.00 / 400ml 19.00 / 1000ml
GRAPEFRUIT - ROSEMARY grapefruit, rosemary, lemon, ice cubes	
CLASSIC LEMON lemon, mint, ice cubes	
WATERMELON watermelon, lemon, ice cubes	

COLD DRINKS

COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE	6.00
CAPPY JUICES ORANGE / APPLE	7.00
STILL / SPARKLING WATER	6.00
ON LEMON - SPARKLING LEMONADE	9.00
(Ask for available flavors)	

MULLED

MULLED WINE red or white with orange, cloves and honey	14.00
HOT BEER raspberry syrup, raspberry, spices	
MULLED CIDER cinnamon, cloves, sugar cane, apple	

REGIONAL BEER

POMERANIAN PREMIUM LAGER 5,1%	12.00
POMERANIAN WITH BITTERNESS OF HOP 5,5%	
POMERANIAN LIGHT 4,2%	
STAROPOLSKIE WHEAT DARK 5,4%	

DRINKS

SZPRYC FRUITS / WATERMELON white wine, fruits / watermelon, sparkling water, mint, ice cubes	20.00
MOJITO WITH CIDER apple cider, tonic, lemon, mint, ice cubes	20.00
MIMOSA sparkling wine, fresh orange juice	15.00
ROSE PROSECCO WITH FRUITS prosecco, sparkling water, rose, lemon	18.00
PROSECCO WITH FRUITS	14.00
CIDER apple, pear	10.00

SNACKS

NACHOS WITH SWEET - CHILLI SAUCE	13.00
HUMMUS, OLIVES, DRIED TOMATO, SALTED PEANUTS, STICKS, TOSTS	15.00
SALTED PEANUTS	8.00
SALTED STICKS	5.00
POPCORN	5.00
CHIPS	6.00

Ask waiter about allergens information

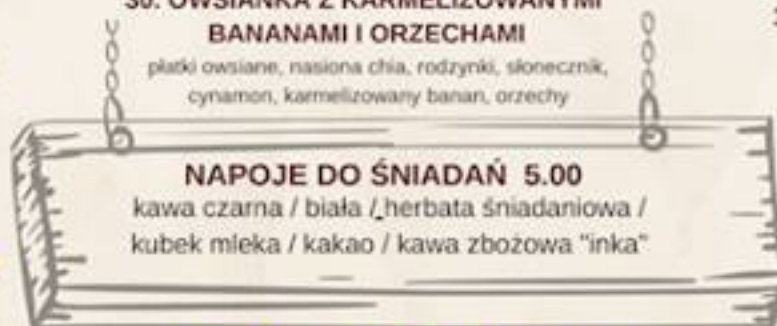
ŚNIADANIA

1. JAJECZNICA / JAJA SADZONE Z BEKONEM	19.50	✗
3 wiejskie jaja, grillowany boczek, hummus własnej produkcji, bukiet salat, pieczywo		
2. JAJECZNICA / JAJA SADZONE Z PIECZARKAMI	18.50	✗
3 wiejskie jaja, pieczarki, masło, bukiet salat, pieczywo		
3. JAJKA ZAPIEKANE W TOŚCIE (2 szt.)	19.00	
grillowany boczek, ser żółty cheddar, bukiet salat z sosem musztardowo - miodowym		
4. FRITTATA	18.50	✗
puszysty jaglany omlet ze szpinakiem, serem feta i pomidorami		
5. SZAKSZUKA	17.00	✗
jajko smażone na pomidorach z cukinią i papryką z dodatkiem aromatycznych ziół podawane z pieczywem		
6. ANIMACJE Z WRAPEM	20.00	
jajecznica zawinięta w wrapa, pieczarki, boczek, ser żółty cheddar, salata, pomidor, sos miodowo - musztardowy		
7. NALEŚNIK GRYCZANY Z ŁOSOSIEM	22.00	✗
2 jajka sadzone, losos, ser feta, bukiet salat		
8. ŚNIADANIE MISTRZÓW	23.00	✗
2 jajka sadzone, fasolka w sosie pomidorowym, bukiet salat, grillowany boczek, pieczarki, masło, pieczywo		
9. GRANOLA	15.00	
miseczka domowej granoli z jogurtem naturalnym, domową konfiturą i owocami		
10. TOSTY Z MOZARELLĄ	13.00	
dwa tosty pszenne / pełnoziarniste, rukola, pomidor, mozzarella, pesto bazyliowe		
11. TOSTY Z PIECZONYM KURCZAKIEM	13.00	
dwa tosty pszenne / pełnoziarniste, pieczony kurczak, musztarda francuska, ananas, ser cheddar		
12. BAGIEL Z PIECZONYM KURCZAKIEM	15.00	
pieczony kurczak, grillowanym boczek, ser cheddar, salata, sos		
13. TOSTY FRANCUSKIE NA SŁODKO	18.00	
dwie kromki chleba obtoczonej w jajku i cynamonie, smażonej na złoto, podane z domową konfiturą, serkiem wiejskim, owocami		
14. KASZA JAGLANA Z POWIDŁAMI ŚLIWKOWYMI I SERKIEM WIEJSKIM	15.00	✗
kasza jaglana, serek wiejski, domowa konfitura, owoce, prażone migdały		
15. ANIMACJA Z OMLETEM	18.50	✗
puszysty bananowy omlet na mące kokosowej, mus czekoladowo - kokosowy, owoce sezonowe		
16. PASTY ŚNIADANIOWE PODAWANE Z PIECZYWEM	12.00 (szt.)	✗
1. Pasta jajeczna		
2. Pasztet domowy		
3. Serek wiejski ze szczypiorkiem		
4. Pasta z makreli		
17. ZESTAW 3 PAST DO WYBORU Z PIECZYWEM	17.00	✗

STREFA VEGAN

18. ANIMACJA Z WRAPEM	20.00	
naturalne tofu zawinięte w wrapa, bukiet salat, hummus własnej produkcji		
19. SZAKSZUKA	17.00	✗
wędzone tofu smażone na pomidorach z cukinią i papryką z dodatkiem aromatycznych ziół podawane z pieczywem		
20. PASTY ŚNIADANIOWE PODAWANE Z PIECZYWEM	12.00 (szt.)	✗
1. Hummus		
2. Pasztet sojowy		
3. Wegański serek topiony		
4. Pasta z pieczonych buraków i fasoli		
21. ZESTAW 3 PAST DO WYBORU Z PIECZYWEM	17.00	✗
22. BAGIEL Z SOJOWYM PASZTETEM	14.00	
pasztet sojowy naszej produkcji, ogórek kiszony, sos		
23. BAGIEL Z HUMMUSEM	14.00	
hummus, rukola, suszony pomidor		
24. GRANOLA	16.50	✗
miseczka domowej bezglutenowej granoli z jogurtem sojowym, domową konfiturą i owocami		
25. OMLET	18.50	✗
puszysty jaglany omlet z dodatkiem tofu, rukolą, pomidorami i sosem musztardowym		

26. TOFUCZNICA	20.00	✗
naturalne tofu, hummus, bukiet salat, pieczywo		
27. BLINKI VEGE	17.50	✗
puszyste blinki na mleku kokosowym, podawane z syropem czekoladowym i sezonowymi owocami		
28. RACUCHY DYNIOWE	17.50	
puszyste racuchy dyniowe podawane z musem z prażonych jabłek, cynamonem i sezonowymi owocami		
29. OWSIANKA Z PRAŻONYMI JABŁKAMI	15.00	✗
płatki owsiane, nasiona chia, rodzynki, prażone jabłka, cynamon, słonecznik, ksylitol		
30. OWSIANKA Z KARAMELIZOWANYMI BANANAMI I ORZECHAMI	15.00	✗
płatki owsiane, nasiona chia, rodzynki, słonecznik, cynamon, karmelizowany banan, orzechy		



VEGAN LUNCH

31. ZUPA	12.00	
podawana z chrupiącymi tostami, zapytaj kelnera jaką dziś szczególnie poleca		
32. NALEŚNIKI MEKSYKAŃSKIE	21.00	
seler naciowy, marchew, cebula, pieczarki, fasola, passata pomidorowa		
33. NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM	20.00	
szpinak, suszone pomidory		
34. NALEŚNIKI Z MASŁEM ORZECHOWYM	18.00	
masło orzechowe, karmelizowany banan		
35. NALEŚNIKI Z PRAŻONYM JABŁKIEM	17.50	
prażone jabłka, cynamon, prażone migdały		
LUNCH	12.00	
36. ZUPA		
podawana z chrupiącymi tostami, zapytaj kelnera jaką dziś szczególnie poleca		
37. NALEŚNIKI Z PIECZONYM KURCZAKIEM	23.00	
pieczony kurczak, pieczarki, ser, sos śmietanowo - pieczarkowy podawane w formie sakiewek		
38. NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM	20.00	
szpinak, ser feta		
39. NALEŚNIKI Z WARZYWAMI KORZENNYMI I SALAMI	22.00	
salami, seler naciowy, marchew, cebula, passata pomidorowa		
40. NALEŚNIKI Z JABŁKIEM PRAŻONYM	17.50	
prażone jabłka, cynamon, prażone migdały		
41. NALEŚNIKI Z CZEKOŁADĄ I BANANEM	18.00	
czekolada, banan i bita śmietana		

SMOOTHIE

RÓŻOWY	15.50	
grapefruit, cytryna, imbir		
RÓŻANY	15.50	
malina, banan, płatki róż		
ŻÓŁTY	16.00	
mango, pomarańcza, ananas		
ZIELONY	15.50	
banan, pomarańcza, szpinak		
BRAZylijski	16.50	
banan, daktyl, mleko sojowe		
FIGOWY	16.50	
figa, banan, pomarańcza		
SHAKE PROTEINOWY	17.00	
czekoladowy / bananowy / malinowy / waniliowy		

ŚWIEŻE SOKI

POMARAŃCZA LUB GRAPEFRUIT

15.00

DODATKI

domowa konfitura 3.50 / masło orzechowe 4.00 / czekolada 3.50 / koszyk pieczywa 5.00 / rogal 3.00 / pieczywo bezglutenowe 4.00



BEZ PSZENICY

KAWY

ESPRESSO	6.00
ESPRESSO DOPPIO	10.00
ESPRESSO MACCHIATO	8.00
LATTE MACCHIATO	10.00
FLAT WHITE	11.00
CAPPUCINO	9.00
CZARNA	8.00
BIAŁA	8.50

SYROPY DO KAWY: waniliowy, karmelowy,
orzechowy, kasztanowy, czekoladowy, piernikowy 2.00

Dodatkowe espresso 4.00

ANIMACJE Z KAWĄ

MOCHA <i>espresso doppio, gorąca czekolada, spienione mleko, bita śmietana</i>	16.00
SPICE LATTE <i>espresso doppio, syrop cynamonowy, spienione mleko cynamon, goździki, bita śmietana</i>	16.00
PUMPKIN SPICE LATTE <i>espresso doppio, syrop dyniowy, karmel, spienione mleko, bita śmietana</i>	16.00
KASZTANOWA <i>espresso doppio, syrop kasztanowy, czekolada, spienione mleko, bita śmietana</i>	16.00

KAWY MROŻONE

FRAPPE <i>espresso doppio, lody waniliowe, mleko, sos karmelowy, bita śmietana</i>	15.00
ICE LATTE <i>espresso doppio, mleko, kostki lodu</i>	12.00
MALINOWA <i>espresso doppio, syrop malinowy, mleko, kostki lodu</i>	16.00
COLD BREW	12.00
ESPRESSO TONIC <i>espresso, tonic, pomarańcza, lód</i>	10.00

CZEKOLADY

MLECZNA	10.00
MLECZNA Z PIANKAMI MARSHMALLOW	12.00
KORZENNA Z CHILLI	11.00
MIĘTOWA	14.00

Do każdej czekolady bita śmietana 1.00

LEMONIADY

MALINOWO - RÓŻANA <i>maliny, róża, cytryna, lód</i>	13.00 / 400ml
GREJFRUTOWO - ROZMARYNOWA <i>grejfrut, rozmaryn, cytryna, lód</i>	19.00 / 1000ml
KLASYCZNA CYTRYNOWA <i>cytryna, mięta, lód</i>	
ARBUZOWA <i>arbuz, cytryna, lód</i>	

NAPOJE ZIMNE

COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE	6.00
SOKI CAPPY POMARAŃCZOWY / JABŁKOWY	7.00
WODA	6.00
GAZOWANA / NIEGAZOWANA	9.00
ON LEMON (zapytaj o dostępne smaki)	

Kawy dostępne także z
mlekiem
sojowym lub
bezlaktozowym w
cenie 2.00
oraz w wersji
bezkofeinowej

WINO

KARL ERBES - BIAŁE WYTRAWNE <i>NIEMCY (RIESLING)</i>	75.00 / 750ml 15.00 / 150ml
AZUMBRE - BIAŁE PÓLSŁODKIE <i>HISZPANIA (VERDEJO)</i>	70.00 / 750ml 15.00 / 150ml
ACANTO - CZERWONE WYTRAWNE <i>WŁOCHY (PRIMITIVO)</i>	60.00 / 750ml 15.00 / 150ml
PROSECCO MONTELVINI <i>WŁOCHY (GLERA)</i>	65.00 / 750ml
WINO DOMOWE W KARAFKACH	49.00 / 1000ml 35.00 / 500ml

GRZAŃCE

GRZANE WINO <i>czerwone lub białe z pomarańczą, goździkami i miodem</i>	14.00
GRZANE PIWO <i>syrop malinowy, maliny, przyprawy korzenne</i>	
GRZANY CYDR <i>cynamon, goździki, cukier trzcinowy, jabłko</i>	

PIWA REGIONALNE

POMORSKIE Z INTENSYWNEGO CHMIELU alk. 5,5 %	12.00
POMORSKIE PREMIUM LAGER alk. 5,1%	
PSZENICA STAROPOLSKA CIEMNA alk. 5,4%	
POMORSKIE ŚWIADOMIE LEKKIE alk. 4,2%	

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

SZPRYC OWOCOWY <i>białe wino, owoce, woda gazowana, mięta, lód</i>	20.00
MOJITO Z CYDREM <i>cydr jabłkowy, tonic, cytryna, mięta, lód</i>	20.00
MIMOZA <i>prosecco, sok pomarańczowy</i>	15.00
RÓŻANE PROSECCO Z OWOCAMI <i>prosecco, woda gazowana, róża, cytryna</i>	18.00
PROSECCO Z OWOCAMI	14.00
CYDR <i>jabłko, gruszka</i>	10.00

PRZEKĄSKI

NACHOSY Z SOSEM SŁODKO - PIKANTNYM	13.00
HUMMUS, OLIWKI Z SUSZONYM POMIDOREM, ORZESZKI ZIEMNE SOLONE, PALUSZKI, TOSTY	15.00
ORZESZKI ZIEMNE SOLONE	8.00
SŁONE PALUSZKI	5.00
POPCORN	5.00
CHIPSY	6.00