



100 % WEGAŃSKA KUCHNIA POLSKA

100% VEGAN POLISH COMFORT FOOD

GODZINY OTWARCIA

Poniedziałek – Niedziela 12:00–18:00

OPENING HOURS

Mon – Sun 12:00–18:00

LUNCHE 19 PLN

ZUPA DNIA 5 PLN
w dni robocze 12:00 – 16:00

LUNCHES 19 PLN

SOUP OF THE DAY 5 PLN
Mon – Fri 12:00 – 16:00

SPECJALNOŚĆ BISTRO | OUR SPECIALITIES

DUSZONA WEGAŃSKA „KACZKA” W SOSIE ŚLIWKOWYM

BRAISED VEGAN „DUCK” MEAT IN HOME-MADE BBQ SAUCE

30 PLN

Duszona wegańska „kaczka” w sosie śliwkowym, podana z zielonym puree ziemniaczanym i buraczkami na ciepło
Braised vegan “duck” meat with home-made BBQ sauce, served with green mashed potatoes & braised beetroot

TYLKO W WEEKENDY! - WEGE-FLAKI

WEEKENDS ONLY! - VEGAN TRIPE STEW

12 PLN | 14 PLN GLUTEN FREE

Tradycyjne warszawskie flaczki w wersji wegańskiej – z boczniaka
Traditional Warsaw-style tripe stew – with oyster mushrooms

DANIE GŁÓWNE

MAIN COURSE

29 PLN

+ DODATEK

CHOICE OF

+ SURÓWKA

SALAD

KOTLET „SCHABOWY”

BREADED SOY CUTLET

PUREE

MASHED POTATOES

BURACZKI NA CIEPŁO

BRAISED BEETROOT

STEK Z SOSEM SEROWYM

VEGAN „STEAK” WITH CHEESE SOUCE

KASZA GRYCZANA

BUCKWHEAT GROATS

OGÓREK KISZONY

POLISH STYLE PICKLES

DE VOLAILLE

FRIED VEGAN KIEV CUTLET

FRYTKI

FRENCH FRIES

MIZERIA

TRADITIONAL CUCUMBER SALAD

COLESLAW Z BIAŁEJ

KAPUSTY
COLESLAW

NASZE BURGERY! | OUR BURGERS!

KACZY BURGER| VEGAN DUCK BURGER

22 PLN

Nasza sojowa kaczką, placek ziemniaczany, plastry buraka, sałata, ogórek konserwowy, bułka żytnia, dodatki

Our famous vegan duck meat, hash brown, beetroot, lettuce, pickled cucumber, rye bun, condiments

+ FRYTKI |+ FRENCH FRIES 5 PLN

SCHAB BURGER| VEGAN CUTLET BURGER

22 PLN

Wegański kotlet schabowy, wegański ser, sałata, pomidor, szczypiorek, ogórek kiszony, czerwona cebula, bułka żytnia, dodatki

Vegan breaded soy cutlet, vegan cheese, lettuce, pickled cucumber, red onion, rye bun, condiments

TYPOWO POLSKIE | TRADITIONAL POLISH

SMAŻONA „KASZANKA”

FRIED “BLACK PUDDING”

15 PLN | 17 PLN GLUTEN FREE

z cebulką, kiszonym ogórkiem i pieczywem

with onion, Polish style pickles & bread

RACUCHY Z JABŁKAMI

POLISH SPICED APPLE FRITTERS

21 PLN | 23 PLN GLUTEN FREE

Racuchy z jabłkami, z cynamonem i kardamonem, podawane ze słodką śmietanką i sosem malinowym

Spiced apple fritters with sweet cream & raspberry sauce; gluten-free option available

“TATAR” PO POLSKU

POLISH-STYLE “VEGAN-TARTARE”

15 PLN | 17 PLN GLUTEN FREE

z wegańskim majonezem, kiszonym ogórkiem, cebulką i pieczywem

with vegan mayo, Polish style pickles, onion & bread

WYBÓR PIEROGÓW

VARIETY OF DUMPLINGS

24 PLN

Wegańskie pierogi wytrawne, podawane z surówką dnia – szereg smaków do wyboru: ruskie; z kapustą; z pieczarkami; mieszane

Dumplings, variety of: potato-cheese, champignon, cabbage, mixed, served with salad of the day

DLA MŁODSZYCH SMAKOSZY | KIDS MENU

RACUCHY Z JABŁKAMI

POLISH SPICED APPLE FRITTERS

16 PLN | 18 PLN GLUTEN FREE

Racuchy 2szt. z jabłkami, z cynamonem i kardamonem, podawane ze słodką śmietanką i sosem malinowym

Spiced apple fritters 2 pcs. with sweet cream & raspberry sauce; gluten-free option available

PIEROGI |DUMPLINGS

16 PLN

Pierogi 4 szt., podawane z surówką dnia – szereg smaków do wyboru: ruskie; z kapustą; z pieczarkami; mieszane

Dumplings 4 pcs., variety of: potato-cheese, champignon, cabbage, mixed, served with salad of the day

NAPOJE | DRINKS

KAWA| COFFEE 6 PLN

KAWA Z MLEKIEM| COFFEE WITH MILK

8 PLN

WYBÓR HERBAT I NAPARÓW

SELECTION OF TEAS

11 PLN

DOMOWY KOMPOT| FRUIT COMPOTE

6 PLN

ROZGRZEWAJĄCY NAPÓJ

IMBIROWY (SEZONOWO)
SEASONAL HOT GINGER DRINK

11 PLN

LEMONIADA| LEMONADE

11 PLN

SOK WYCISKANY

FRESHLY-SQUEEZED JUICE

15 PLN

WYBÓR POLSKICH PIW

SELECTION OF POLISH
BEER

12 PLN

PIWO BEZGLUTENOWE

GLUTEN-FREE BEER

14 PLN