

**COFFEE**

Brazil Java / Brazil low-caf Friedhats + 1 PLN

Doppio	13
Americano	15
Batch brew / Przelew	15
Cortado	14
Flat white	17
Cappuccino	16
Caffè latte	18
Eggnog latte	20
Mocha orange	20

**ICED COFFEE**

Brazil Java / Brazil low-caf Friedhats + 1 PLN

Cold brew	16
Cold brew orange	18
Espresso tonic	18
Coconut americano	19
Thai style latte	18
Salted ice latte	18
Oat cinnamon latte	20

**MATCHA**

HŌJICHA / HOSHI

Classic Matcha	17
Matcha cappuccino	18
Matcha latte	19
Matcha honey	19
Matcha thai style	19
Matcha tonic	19
Matcha coconut	19
Salted ice matcha latte	20

**TEA**

Sencha	16
Genmaicha	16
Cascara	16

**WATER**

Still/Sparkly	9
---------------	---

\* HŌJICHA – palona  
HOSHI – klasyczna

**WINE**

- PET NAT VOL.2 – Austria 2022 (M) 27/190
- BEL – Czech Republic 2021 (B) 22/150
- MUSAR JEUNE – Liban 2020 (R) 25/180
- VINCENZO – Italy 2021 (O) 17/120
- NOUGHTY NON-ALCOHOLIC SPARKLING CHARDONNAY 15/100  
– Thomson & Scott
- WINE OF THE DAY – ASK OUR STAFF

**JUICES**

OG – orange, ginger, pineapple, lime, turmeric	17/25
Green Coco – green apple, kale, cucumber, coconut water, celery	17/25
Pink Coco – grapefruit, coconut water, ginger	17/25
Beet that! – beetroot, red apple, ginger, lemon	17/25

Pulsar od NextLevel — dripper wykorzystujący najbardziej wydajną metodę parzenia *zero bypass*. Zapewnia całkowitą kontrolę i równomierną ekstrakcję, zachowując pełną charakterystykę smakową parzonej kawy

---

**Friedhats Daterra — Brazylia, anaerobic natural, low-caf**

19

PROFIL: *truskawki • orzech włoski • ciastka*

Blend botanicznych odmian: Lauriny i Aromosy, o naturalnie niskim poziomie kofeiny — 0.3% i 0.75%, w porównaniu do 1.2–1.6% klasycznej Arabici i 2.2% Robusty. Alternatywa dla typowego decafa, która nie jest płukana i nie traci żadnych wartości smakowych.

---

**Trigger Sítio Sao — Brazylia, natural, red catuai**

22

PROFIL: *miód • brązowy cukier • tropikalne owoce*

Słodycz klasycznej Brazylii podbita egzotycznymi owocami, pochodząca z rodzinnej plantacji Sítio São José w regionie Região Vulcânica.

---

**Trigger Villa Espana — Salvador, anaerobic, bourbon**

22

PROFIL: *rodzynki • truskawki • kakao*

Kawa o złożonym smaku, poddana beztlenowej fermentacji, zapewniającej kontrolę jej kwasowości. Słodka, z nieco cięższym body i posmakiem czerwonego wina.

---

**Guest Coffee Gurra Garuvu — Indie, natural, selection 9**

22

PROFIL: *brzoskwinia • miód • ciastka korzenne*

W tej kawie dzieje się dużo: tropiki, winogrona, słodkie korzenne prażone smaki, zachowując niską kwasowość. Pochodzi z Indii, które oferują coraz ciekawsze propozycje na rynku arabici.

---

**Guest Coffee La Pachuca — Kostaryka, juicy honey, geisha**

26

PROFIL: *ananas • banan • czarna herbata*

Geisha z Kostaryki, która ujmuje gładką teksturę i złożoną kwasowością. Swój profil smakowy zawdzięcza szlachetnej odmianie arabici, unikatowemu mikroklimatowi i żyznej glebie. Uprawiana na wysokości ponad 1800 m n.p.m. oraz poddana starannej obróbce metodą juicy honey.

---

**Guest Coffee Acacia Hills — Tanzania, honey, geisha**

28

PROFIL: *nektarynka • białe kwiaty • cytrusy*

Bezprecedensowa geisha z Tanzanii, łącząca to co najlepsze w kawach pochodzenia kenijskiego i etiopskiego — świeżą kwasowość z delikatną owocowością. Wyczuwalny jaśmin, cytrusy i żółte pestkowce.

Pulsar by NextLevel — drip brewer utilizing the efficient *zero bypass* method. It ensures complete control and even extraction, preserving the full flavor profile of each brewed coffee

---

**Friedhats *Daterra* — Brazil, anaerobic natural, low-caf**

19

PROFILE: *strawberry* • *walnut* • *cookies*

Blend of two botanical varieties: Laurina and Aromosa, naturally low in caffeine content — 0.3% and 0.75%, compared to the 1.2–1.6% of classic Arabica and 2.2% of Robusta. An alternative to typical decaf, which is not washed and does not lose any of its values.

---

**Trigger *Sítio Sao* — Brazil, natural, red catuai**

22

PROFILE: *honey* • *brown sugar* • *tropical fruit*

The sweetness of classical Brazil enhanced with exotic fruits, originating from the family plantation of Sítio São José in the Volcanic Region.

---

**Trigger *Villa Espana* — El Salvador, anaerobic, bourbon**

22

PROFILE: *raisin* • *strawberry* • *cocoa*

Coffee with a complex flavor, subjected to anaerobic fermentation, ensuring control over its acidity. Sweet, with a slightly heavier body and a hint of red wine aftertaste.

---

**Guest Coffee *Gurra Garuvu* — India, natural, selection 9**

22

PROFILE: *peach* • *honey* • *spice cookies*

This coffee offers a lot: tropical flavors, grapes, sweet roasted nutty tastes, while maintaining low acidity. It comes from India, which is increasingly offering interesting options in the Arabica market.

---

**Guest Coffee *La Pachuca* — Costa Rica, juicy honey, geisha**

26

PROFILE: *pineapple* • *plantain* • *black tea*

Costa Rican Geisha that captivates with its smooth texture and complex acidity. Its flavor profile owes itself to a noble Arabica variety, unique microclimate, and fertile soil. Cultivated at altitudes of over 1800 meters above sea level and subjected to meticulous processing using the *juicy honey* method.

---

**Guest Coffee *Acacia Hills* — Tanzania, honey, geisha**

28

PROFILE: *nectarine* • *white flowers* • *citrus*

An unprecedented Tanzanian Geisha, combining the best of Kenyan and Ethiopian origin coffees — fresh acidity with delicate fruitiness. Noticeable hints of jasmine, citrus, and yellow stone fruits.

SIMPLE PLATE

\*do pozycji w zestawie chleb na zakwasie pszenny lub żytni

W	• Sałata mizuna z sokiem z limonki, awokado, parmezanem i pieprzem <i>sansho</i> * + z dodatkowym jajkiem <i>onsen</i>	28/30
V	• Marynowane miękkie tofu z rzodkiewką*	20
W	• Japoński ryż gotowany z liściem <i>kombu</i> , japońska jajecznicza	25
	• Gotowany w palonym maśle kalafior z sosem holenderskim, jajkiem <i>onsen</i> i ikrą*	27
	• Polędwica wołowa <i>tataki</i> z sosem <i>ponzu</i> , fenkułem i ziołami*	33
	• Wędzony na zimno łosoś z ikrą*	25
	• Łosoś SV z sosem holenderskim, grzybami <i>shimeji</i> i pieprzem <i>sansho</i> *	36
	• Długo gotowana wołowina z japońskim ryżem i jajkiem <i>onsen</i>	35

SIDE PLATE

W	• Japoński chleb <i>shokupan</i>	8
V	• Chleb na zakwasie pszennym/żytnym	8
	• Nduja z suszonymi pomidorami	18
W	• Masło z algami/solone	5
W	• Twarożek	11
	• Jajko <i>onsen</i> z sosem holenderskim i anchois	14
W	• Jajko na twardo z kaparami, papryką i ogórkiem	14
V	• Miska owoców	17
W	• Dodatkowe jajko <i>onsen</i> lub na twardo	6

PLENUM SETS

PLENUM 1 W 44

- Moczony w mleku owsianym *shokupan* z miodem
- Marynowane miękkie tofu, liście *shiso* i szczypiorek
- Smażony na palonym maśle kalafior z sosem holenderskim
- Owoce
- *Shokupan*
- Masło z algami i solą

PLENUM 2 55

- Jajko *onsen* z sosem holenderskim i anchois
- Piklowana na ostro kapusta
- *Shokupan* z wołowiną *tataki* i szpinakiem
- Owoce
- Sałata mizuna

PLENUM 3 55

- Jajko na twardo z marynowanymi kaparami, ogórkiem i papryką
- Łosoś SV z sosem holenderskim i grzybami *shimeji*
- Twarożek z rzodkiewką, malinowym octem i *furikake*
- Owoce
- *Shokupan*
- Masło z algami i solą

SANDWICHES

NA ZAKWASIE:

	• Twarożek, tuńczyk <i>tataki</i> i rzepa	29
	• Baba ghanoush z prażonym porem i płatkami <i>katsuobushi</i>	27
W	• Labneh z pieczoną dynią i rzodkiewką	27
	• Szynka z jajkiem <i>onsen</i> i grzybami <i>shimeji</i>	31

SANDWICHES

SHOKUPAN:

W	• Labneh z sałatą mizuna i szalotką	27
	• Szynka z serem, sos beszamelowy i suszone żółtko	30
W	• Pieczony seler z sosem na bazie pasty <i>miso</i> i nerkowców	27
	• Wędzony łosoś z ostrym majonezem, żółty ser i jajko na twardo	37
W	• Czekoladowe chantilly z pomarańczami i orzechami laskowymi	25
W	• Marynowane tofu z ogórkiem i koperkiem	28
	• Wołowina <i>tataki</i> ze szpinakiem i konfitowanym czosnkiem	35

SŁOWNIK

*furikake* — japoński rodzaj prażonej posypki  
*katsuobushi* — suszone płatki wędzonej ryby  
*kombu* — japońskie algi  
*miso* — pasta z fermentowanej soi  
*onsen* — japońska technika gotowania jajka z płynnym żółtkiem

*ponzu* — cytrusowy sos sojowy  
*sansho* — owoc japońskiego drzewa pieprzowego  
*shokupan* — delikatny japoński chleb mączny  
*tataki* — technika opalania mięsa tak, aby zewnętrzna warstwa była ścięta, a wewnętrzna surowa

W Vegetarian V Vegan

SIMPLE PLATE

\*item comes with a slice of wheat / rye sourdough bread

W	• Mizuna greens with lime juice, avocado, parmesan and <i>sansho</i> pepper* + with extra <i>onsen</i> egg	28/30
V	• Soft marinated tofu with radish*	20
W	• Japanese cooked rice with <i>kombu</i> leaves, japanese scrambled eggs	25
	• Cauliflower cooked in clarified butter with hollandaise, <i>onsen</i> egg and caviar*	27
	• Beef <i>tataki</i> with <i>ponzu</i> sauce, fennel and herbs*	33
	• Cold-smoked salmon with caviar*	25
	• Sous-vide salmon with hollandaise, shimeji mushrooms and <i>sansho</i> pepper*	36
	• Long-cooked beef with japanese rice and <i>onsen</i> egg	35

SIDE PLATE

W	• Japanese <i>shokupan</i> bread	8
V	• Wheat / rye sourdough bread	8
	• Nduja with sun-dried tomatoes	18
W	• Butter with algae/salt	5
W	• Cottage cheese	11
	• <i>Onsen</i> egg with hollandaise and anchovies	14
W	• Hard-boiled egg with capers, bell pepper and cucumber	14
V	• Bowl of fruits	17
W	• Extra <i>onsen</i> or hard-boiled egg	6

PLENUM SETS

PLENUM 1 W 44

- *Shokupan* soaked in oat milk with honey
- Soft marinated tofu, shiso leaves and chives
- Cauliflower cooked in clarified butter with hollandaise
- Fruit
- *Shokupan*
- Butter with algae and salt

PLENUM 2 55

- *Onsen* egg with hollandaise and anchovies
- Spicy pickled cabbage
- *Shokupan* with beef *tataki* and spinach
- Fruit
- Mizuna greens

PLENUM 3 55

- Hard-boiled egg with marinated capers, bell pepper and cucumber
- Sous-vide salmon with hollandaise and shimeji mushrooms
- Cottage cheese with radish, raspberry vinegar and *furikake*
- Fruit
- *Shokupan*
- Butter with algae and salt

SANDWICHES

SOURDOUGH:

	• Cottage cheese, tuna <i>tataki</i> and turnip	29
	• Baba ghanoush with roasted leek and <i>katsuobushi</i> flakes	27
W	• Labneh with roasted pumpkin and radish	27
	• Smoked ham with <i>onsen</i> egg and shimeji mushrooms	31

SANDWICHES

SHOKUPAN:

W	• Labneh with mizuna greens and shallot	27
	• Ham with cheese, bechamel sauce and dried egg yolk	30
W	• Roasted celery root with <i>miso</i> and cashew-based sauce	27
	• Smoked salmon with spicy mayonnaise, hard cheese and hard-boiled egg	37
W	• Chocolate chantilly with oranges and hazelnuts	25
W	• Marinated tofu with cucumber and dill	28
	• Beef <i>tataki</i> with spinach and confit garlic	35

DICTIONARY

*furikake* — japanese roasted seasoning  
*katsuobushi* — dried flakes of smoked fish  
*kombu* — japanese seaweed  
*miso* — paste made from fermented soybeans  
*onsen* — japanese technique of cooking eggs with runny yolks

*ponzu* — citrusy soy sauce  
*sansho* — fruit of a japanese pepper tree  
*shokupan* — soft japanese milk bread  
*tataki* — technique of searing meat so that the outer layer is cooked, and the inner remains raw

W Vegetarian V Vegan

## SIMPLE PLATE

\*do pozycji w zestawie chleb na zakwasie pszenny lub żytni

W	• Sałata mizuna z sokiem z limonki, awokado, parmezanem i pieprzem <i>sansho</i> * + z dodatkowym jajkiem <i>onsen</i>	28/30
V	• Marynowane miękkie tofu z rzodkiewką*	20
W	• Japoński ryż gotowany z liściem <i>kombu</i> , japońska jajecznicza	25
	• Gotowany w palonym maśle kalafior z sosem holenderskim, jajkiem <i>onsen</i> i ikrą*	27
	• Polędwica wołowa <i>tataki</i> z sosem <i>ponzu</i> , fenkułem i ziołami*	33
	• Wędzony na zimno łosoś z ikrą*	25
	• Łosoś SV z sosem holenderskim, grzybami <i>shimeji</i> i pieprzem <i>sansho</i> *	36
	• Długo gotowana wołowina z japońskim ryżem i jajkiem <i>onsen</i>	35

## SIDE PLATE

W	• Japoński chleb <i>shokupan</i>	8
V	• Chleb na zakwasie pszennym/żytnim	8
	• Nduja z suszonymi pomidorami	18
W	• Masło z algami/solone	5
W	• Twarożek	11
	• Jajko <i>onsen</i> z sosem holenderskim i anchois	14
W	• Jajko na twardo z kaparami, papryką i ogórkiem	14
V	• Miska owoców	17
W	• Dodatkowe jajko <i>onsen</i> lub na twardo	6

## SANDWICHES

## NA ZAKWASIE:

	• Twarożek, tuńczyk <i>tataki</i> i rzepa	29
	• Baba ghanoush z prażonym porem i płatkami <i>katsuobushi</i>	27
W	• Labneh z pieczoną dynią i rzodkiewką	27
	• Szynka z jajkiem <i>onsen</i> i grzybami <i>shimeji</i>	31

## SANDWICHES

## SHOKUPAN:

W	• Labneh z sałatą mizuna i szalotką	27
	• Szynka z serem, sos beszamelowy i suszone żółtko	30
W	• Pieczony seler z sosem na bazie pasty <i>miso</i> i nerkowców	27
	• Wędzony łosoś z ostrym majonezem, żółty ser i jajko na twardo	37
W	• Czekoladowe chantilly z pomarańczami i orzechami laskowymi	25
W	• Marynowane tofu z ogórkiem i koperkiem	28
	• Wołowina <i>tataki</i> ze szpinakiem i konfitowanym czosnkiem	35

## SŁOWNIK

furikake — japoński rodzaj prażonej posypki  
 katsuobushi — suszone płatki wędzonej ryby  
 kombu — japońskie algi  
 miso — pasta z fermentowanej soi  
 onsen — japońska technika gotowania jajka z płynnym żółtkiem

ponzu — cytrusowy sos sojowy  
 sansho — owoc japońskiego drzewa pieprzowego  
 shokupan — delikatny japoński chleb mączny  
 tataki — technika opalania mięsa tak, aby zewnętrzna warstwa była ścięta, a wewnętrzna surowa

W Vegetarian V Vegan

SIMPLE PLATE

\*item comes with a slice of wheat / rye sourdough bread

W	• Mizuna greens with lime juice, avocado, parmesan and <i>sansho</i> pepper* + with extra <i>onsen</i> egg	28/30
V	• Soft marinated tofu with radish*	20
W	• Japanese cooked rice with <i>kombu</i> leaves, japanese scrambled eggs	25
	• Cauliflower cooked in clarified butter with hollandaise, <i>onsen</i> egg and caviar*	27
	• Beef <i>tataki</i> with <i>ponzu</i> sauce, fennel and herbs*	33
	• Cold-smoked salmon with caviar*	25
	• Sous-vide salmon with hollandaise, shimeji mushrooms and <i>sansho</i> pepper*	36
	• Long-cooked beef with japanese rice and <i>onsen</i> egg	35

SIDE PLATE

W	• Japanese <i>shokupan</i> bread	8
V	• Wheat / rye sourdough bread	8
	• Nduja with sun-dried tomatoes	18
W	• Butter with algae/salt	5
W	• Cottage cheese	11
	• <i>Onsen</i> egg with hollandaise and anchovies	14
W	• Hard-boiled egg with capers, bell pepper and cucumber	14
V	• Bowl of fruits	17
W	• Extra <i>onsen</i> or hard-boiled egg	6

SANDWICHES

SOURDOUGH:

	• Cottage cheese, tuna <i>tataki</i> and turnip	29
	• Baba ghanoush with roasted leek and <i>katsuobushi</i> flakes	27
W	• Labneh with roasted pumpkin and radish	27
	• Smoked ham with <i>onsen</i> egg and shimeji mushrooms	31

SANDWICHES

SHOKUPAN:

W	• Labneh with mizuna greens and shallot	27
	• Ham with cheese, bechamel sauce and dried egg yolk	30
W	• Roasted celery root with <i>miso</i> and cashew-based sauce	27
	• Smoked salmon with spicy mayonnaise, hard cheese and hard-boiled egg	37
W	• Chocolate chantilly with oranges and hazelnuts	25
W	• Marinated tofu with cucumber and dill	28
	• Beef <i>tataki</i> with spinach and confit garlic	35

DICTIONARY

furikake — japanese roasted seasoning  
 katsuobushi — dried flakes of smoked fish  
 kombu — japanese seaweed  
 miso — paste made from fermented soybeans  
 onsen — japanese technique of cooking eggs with runny yolks

ponzu — citrusy soy sauce  
 sansho — fruit of a japanese pepper tree  
 shokupan — soft japanese milk bread  
 tataki — technique of searing meat so that the outer layer is cooked, and the inner remains raw

W Vegetarian V Vegan

---

COCKTAILS

1/ PENICILLIN	32
Monkey Shoulder / Ardbeg / lemon / ginger syrup / honey	
2/ OLD FASHIONED	34
Bulleit / gomme syrup / Angostura Bitter	
3/ DAIQUIRI	28
Bacardi Carta Blanca / lime / simple syrup	
4/ TOM COLLINS	32
Tanqueray No. Ten / lemon / simple syrup / soda	
5/ MARGARITA	38
Casamigos Blanco / Cointreau / lime / agave syrup	
6/ MOSCOW MULE	30
Ketel One / ginger beer / lime / mint	
7/ AMERICANO	34
Campari / Punt e Mes / soda	
8/ ROB ROY	38
Hennessy / Punt e Mes / Angostura Bitter	
9/ PORNSTAR MARTINI	36
Ketel One / vanilla / passion fruit puree / sparkling wine	

---

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

1/ PORNSTAR MARTINI	32
Vanilla / passion fruit puree / lime / sparkling wine 0%	
2/ TOM COLLINS	32
Tanqueray 0% / lemon / sugar syrup / soda	
3/ PEAR SOUR	32
Tanqueray 0% / pear puree / lemon / egg white	
4/ MIMOSA	30
Sparkling wine 0% / orange juice	

---

BEER

INDIAN PALE ALE	20
AMERICAN PALE ALE	20
WITBIER	20
NON-ALCOHOLIC	20

---

OTHER

BEAR MATE	14
FRITZ-COLA	14
THOMAS HENRY TONIC	13
STILL / SPARKLING WATER	9
BATCH BREW	15
TEA	16

---

WINE

PET NAT VOL.2 – Austria 2022 (M)	27/190
BEL – Czech Republic 2021 (B)	22/150
MUSAR JEUNE – Liban 2020 (R)	25/180
VINCENZO – Italy 2021 (O)	17/120
NOUGHTY NON-ALCOHOLIC SPARKLING CHARDONNAY – Thomson & Scott	15/100
WINE OF THE DAY – ASK OUR STAFF	