

DISH WITH IDEA

All dish with idea become with slice of bread countryside/rye sourdough.

- Confit cauliflower with onsen egg, hollandaise, ikura salmon, nori and herbs. 27
- Long cook beef with onsen eggs, on steam rice. 24
- Japanese scrambled eggs, soya sauce, brown butter, chives 17
- W • Hummus with brown butter, celery and lemons. 22
- Onsen egg with anchovies and hollandaise. 14
- White fish steamed shiso, blond miso served with kombu, wine sauce 35
- Beef tatakki with mint ponzu sauce and fresh herbs. 35
- Steam salmon with hollandaise and shimeji mushrooms and sancho pepper. 35
- Smoked salmon + trout roe. 22

JUST PRODUCT

SANDWICHES

- Butter with confit garlic, salt and bread crumbs. 5
- V • Sourdough bread. 8
- V • Sweet pickled cucumber. 6
- Cheese of the day. 18
- V • Tofu + radish. 20
- Nduja with syn-dried tomatoes. 18
- Poached tomatoes with rapeseed oil and lime juice. 18
- Bowl of fruits (ask our staff) 15

OPEN SANDOS:

- Sourdough with baba ghanoush, egg and leek. 26
- Sourdough with smoked ham, soft egg and mushrooms. 30
- V • Rye sourdough, soft tofu, sweet pickled cucumber, garlic paste. 28
- Cold smoked salmon on toast bread with finished with japanese sancho and lime mayo. 28
- W • Rye sourdough, radish, hanging yoghurt, baked pumpkin, lime dressing. 26
- V • Shokupan(toasted) with cashew miso bechamel and celery root, herbs. 27
- Tuna Tattaki, quark, long chives, marinated dikon on fresh sourdough 27
- W • Shokupan soaked in milk and honey, fried, topped with chantilly dark chocolate, hazelnuts and oranges. 25

SANDWICHES

DOUBLE SANDOS:

- Sourdough, ham, fresh cucumber, young spinach, spicy mayo. 30

## DISH WITH IDEA

Do każdej pozycji w zestawie chleb na zakwasie pszenny lub żytni.

• Gotowany w palonym maśle kalafior, sos holenderski z jajkiem onsen.	27
• Długo gotowana wołowina na ryżu z jajkiem onsen.	24
• Jajecznica w stylu japońskim, sos sojowy, palone masło, szczypiorek.	17
W • Hummus z palonym masłem, selerem i oliwą.	22
• Jajko onsen z anchovies i sosem holenderskim.	14
• Ryba gotowana na parze z shiso, białe miso z kombu, sos winny.	35
• Polędwica wołowa tatakki z sosem ponzu i ziołami.	35
• Losos sv z palonym masłem, sosem holenderskim, grzybami shimeji i japońskim pieprzem.	35
• Wędzony łosoś + ikra.	22

## JUST PRODUCT

• Masło z konfitowanym czosnkiem i bułką tartą.	5
V • Chleb na zakwasie.	8
V • Słodko kwaśne ogórki.	6
• Ser dnia.	18
V • Tofu + rzodkiewka.	20
• Nduja z suszonymi pomidorami.	18
• Gotowany pomidor z olejem rzepakowym i sokiem z limonki.	18
• Miska owoców.	15

## SANDWICHES

## DOUBLE SANDOS:

- Chleb na zakwasie z szynką wędzoną, piklowanymi ogórkami, szpinakiem i ostrym majonezem. 30

## SANDWICHES

## OPEN SANDOS:

• Chleb na zakwasie z baba ghanoush, jajkiem na twardo i porem.	26
• Chleb na zakwasie z jajkiem onsen, szynką wędzoną i grzybami enoki.	30
V • Chleb żytni z marynowanym tofu, ogórkami i pastą czosnkową.	28
• Wędzony łosoś na zimno na chlebie tostowym z limonkowym majonezem i pieczarkami.	28
W • Chleb żytni z pieczoną dynią, jogurtem i rzodkiewką.	26
V • Tostowany japoński chleb tostowy z miso z orzechów nerkowca i korzeniem selera, zioła.	27
• Tuńczyk tattaki, twaróg, szczypiorek, marynowana biała rzodkiew, chleb na zakwasie.	27
W • Japoński chleb tostowy moczony w mleku z miodem, smażony i podawany z gorzką czekoladą z orzechami i pomarańczami.	25

## COFFEES

Doppio	12
Americano	14
Cortado	13
Flat white	16
Cappuccino	15
Caffee Latte	16
Special milk	2
Roasted pumpkin latte	18
Eggnog latte	19
Mocha orange	19

## ALTERNATIVE COFFEE

Fast brew	15
Cold brew	15
V60	19
Aeropress	19
Chemex	25

## ICED COFFEE DRINKS

Thai style latte	17
Oat cinnamon latte	19
Cold brew with orange juice	17
Coconut americano	18
Tonic espresso	17

## MATCHA DRINKS

Classic matcha	16
Matcha latte	18
Matcha tonic	18
Matcha thai style	18
Matcha coconut	18
Matcha honey	18
Matcha cappuccino	17

## TEAS

Sencha	15
Genmaicha	15

## WINE

PET NAT VOL.2	
- Austria 2022 (M)	25
BEL	
- Cech Republic 2021 (B)	19
MUSAR JEUNE	
- Liban 2020 (R)	22

## WATER

Still/Sparkly	5
---------------	---

## JUICES

OG - orange, ginger, pineapple, lime, turmeric	17/25
Green CoCo - green apple, kale, cucumber, coconut water, celery	17/25
Spicy red - tomatoes, parsley, chilli, kafir lime	17/25
Beet that! - beetroot, red apple, ginger, lemon	17/25

## 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

INDIA 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	7
FAST BREW	15
TEA	15

## WINE

PET NAT VOL. 2 – FUCHS UND HASE AUSTRIA 2022 (S)	25/185
BEL – MILAN NESTAREC CZECH REPUBLIC 2021 (W)	19/140
VINCENZO – FATTORIA DI VAIRA ITALY 2021 (O)	15/110
MUSAR JEUNE – CHATEAU MUSAR LIBAN 2020 (R)	22/165
NOUGHTY NON-ALCOHOLIC SPARKLING CHARDONNAY – THOMSON & SCOTT	15/100
WINE OF THE DAY – ASK OUR STAFF	