



**Jesteśmy grupą przyjaciół, których łączy wspólna pasja: gotowanie i podróże. Wierzymy, że jesteśmy tym, co jemy. Z Azji przywozimy smaki, które przenosimy na talerze.**

**Karmimy tak, jak sami lubimy jeść. Używamy produktów najwyższej jakości i stawiamy na sezonowość.**

**Wszystko przygotowujemy od podstaw z dbałością o najmniejsze szczegóły.**

**Nie używamy ulepszaczy, sztucznych barwników, chemii oraz gotowych past i sosów. Nie stosujemy białej soli i białego cukru.**

**Jesteśmy wege i jesteśmy eko .**

**Rozpieszczamy Was zdrowymi słodkościami, pyszną ekologiczną kawą na mleku roślinnym i lodami własnej produkcji.**

**Chcemy zarażać pasją do życia, radością z małych przyjemności i miłością do natury .**

**Nasi kucharze mają wieloletnie doświadczenie i gotują z sercem. Podziękujcie im uśmiechem. Smacznego!**

**We are a group of friends who share a common passion: cooking and traveling. We believe that we are what we eat. We bring flavors from Asia that we transfer to plates.**

**We feed as we like to eat ourselves. We use the highest quality products and we focus on seasonality.**

**We prepare everything from scratch with attention to the smallest details. We do not use enhancers, artificial colors, chemicals and ready-made pastes and sauces. We do not use white salt and white sugar.**

**We are veg and we are eco.**

**We pamper you with healthy sweets, delicious organic coffee with vegetable milk and homemade ice cream.**

**We want to infect with passion for life, joy of small pleasures and love for nature.**

**Our chefs have many years of experience and cook with their hearts. Give them a smile.**

**Enjoy your meal!**

## Nasze wspaniałości / Our goods

### SHABU SHABU 50pln osoba/per person

Japońska klasyczna metoda jedzenia wspólnego posiłku, w wywarze ramen podanym na podgrzewaczu komponujemy posiłek na bazie podanych składników: makaron ramen, tofu, wegańskie jajko, grzyby, kapusta, jarmuż, pak choi, szpinak, kiełki, brokuły, chili, szypior, kolendra, marchew, sos sojowy, harissa,

Japanese classic method of eating a meal together, in ramen broth on a heater, we compose a meal based on the following ingredients: ramen noodles, tofu, vegans egg, mushrooms, cabbage, kale, pak choi, spinach, sprouts, broccoli, chilli, shish, coriander, carrot, soy sauce, harissa,

- Tofu 4pln
- Seitan 6pln
- Tempeh 8pln
- Makaron 8pln
- Wywar/broth 10pln
- Kimchi 5pln
- Guga pikle 5pln

**SAUVIGNON BLANC HUIA BIO** New Zeland/Marlborough  
aromatyczne/tropikalne/agrest/cytrusy/zioła/melon/skórka cytrynowa  
aromatic/tropical/gooseberry/citrus/herbs/melon/lemon zest  
750 ml



135 pln

### Orient expres set menu 100pln osoba/per person

Podróż po Azji, podróż po wybranych daniach z naszego menu: Spring rol, Kimchi, Pickling mix, Pakora masala, Thay tempeh, Wietnamska zupa kokosowa, Palak tofu, Guga satay mini, Tamarind wok.

Travel around Asia, travel on selected dishes from our menu: Spring rol, Kimchi, Pickling mix, Pakora masala, Thay tempeh, Vietnamese coconut soup, Palak tofu, Guga satay mini, Tamarind wok.

**MUSCARIS WINNICA JADWIGA** Polska / Dolny Śląsk  
Złożone / Kwiatowe / Zioła / Brzoskwinia / Morela / Cytrusy  
750 ml



99 pln

## Przystawki / Starters

### Spring rolls 24pln

Danie kuchni chińskiej, świeże warzywa, marynowane tofu w aromatycznym sosie guga teryiaki, zawinięte w papier ryżowy i podawane z domowym sosem słodko-kwaśnym

Chinese dish, fresh vegetables, marinated tofu in aromatic GUGA teryiaki sauce, wrapped in rice paper and served with homemade sweet and sour sauce

### Spicy crispy roll 29pln

Danie kuchni japońskiej, chrupiące wegańskie sushi, piklowany ogórek, awokado, tofu.

Pasta wasabi, młody marynowany imbir i majonez chilli.

Japanese dish, crispy vegan sushi, pickled cucumber, avocado, tofu.

Wasabi paste, young marinated ginger and chilli mayo.

### Kimchi 15pln

Klasyczna koreańska kiszka, od wieków uznawana za najzdrowszą potrawę świata.

Kapusta pekińska, daikon, gozugaru, gruszka, marchew, chilli, czosnek, imbir.

A classic Korean ensilage, for centuries considered the healthiest dish in the world. Chinese cabbage, daikon, cucumber, pear, carrot, chilli, garlic, ginger.

### Wakame Goma 15pln

Popularna japońska sałatka z alg morskich, podawana z olejem sezamowym, grillowanym pomidorem cherry oraz prażonym sezamem.

Popular Japanese seaweed salad served with sesame oil, grilled cherry tomato and roasted sesame seeds

### Pikling set 19pln

Guga superfoods, sezonowe warzywa piklowane w azjatyckim stylu

Guga superfoods, seasonal vegetables pickled in Asian style

### Placki bindaetteok 26pln

Koreańskie chrupiące placki z fasoli mung podawane z majonezem wasabi oraz sosem bindaetteok

Korean crunchy mung bean cakes served with wasabi mayo and bindaetteok sauce

### Pakora masala 25pln

Popularna przekąska kuchni indyjskiej, świeże warzywa zanurzone w cieście z mąki besan i podawane z wegańskim jogurtem miętowym oraz domową harrisą

A popular snack of Indian cuisine, fresh vegetables immersed in a besan flour and served with vegan mint yogurt and homemade Harris

## Sałatki / Salads

### **Sałatka z zieloną z papają/ Green papaya salad 29pln**

Azjatycki street food. Odświeżająca sałatka: zielona papaja, kalarepa, chilli, pokruszone orzechy, makaron ryżowy oraz domowy indonezyjski dressing

Asian streetfood. Refreshing salad: green papaya, kohlrabi, chilli, crushed nuts, rice noodles and homemade Indonesian dressing

### **Thai tempeh 36pln**

Połączenie indonezyjskiego tempehu z chrupiący m makaronem ryżowym, dressingiem mango i świeżymi warzywami .

The combination of Indonesian tempeh with crispy rice noodles, mango dressing and fresh vegetables.

### **Birmańska sałata z glazurowanym bio tofu 32pln Burmese lettuce with glazed bio tofu**

Nasza warjacja na temat kuchni Mjanm. Tofu glazurowane z sezamem w sosie teryaki. Chrupiące sałaty, pomidory cherry, szalotka, makaron ryżowy, granat, orzechy ziemne

Our variation a bout Myanmar cuisine. Tofu glazed with sesame seeds in teryaki sauce. Crunchy lettuce, cherry tomatoes, shallot, rice noodles, pomegranate, peanuts

## Menu dla dzieci/kids menu

### **Mango sticky rice 25pln**

Świeże mango, ryż, mleko kokosowe, zest limonki. Fresh mangoes, rice, coconut milk, a set of limes.

### **Ramen kids 25pln**

Aromatyczny bulion, marchew, brokuł, makaron Aromatic broth, carrot, broccoli, pasta.

## Zupy / SOUPS

### **Wietnamska zupa kokosowa/ Vietnamese Coconut soup 24pln**

Wietnamska zupa kokosowa na bazie domowej pasty curry, podawana z makaronem ryżowym, kolendrą oraz palonymi pomidorkami cherry

Vietnamese coconut soup based on home-made curry paste, served with rice noodles, coriander and roasted cherry tomatoes

### **Tom yum 24pln**

Klasyczna tajska zupa na bazie aromatycznego bulionu, podawana z azjatyckimi grzybami, kolendrą, mlekiem kokosowym oraz tofu.

A classic Thai soup based on an aromatic broth, served with Asian mushrooms, coriander, coconut milk and tofu.

## Dania główne / Main dish

### **Palak tofu 35pln**

Tradycyjne danie kuchni indyjskiej na bazie szpinaku, mleka kokosowego, imbiru, chilli, szalotki, czosnku, z tofu ,pomidorami i orzechami nerkowca . Podawane z ryżem oraz miętowym jogurtem wegańskim

Traditional dish of Indian cuisine based on spinach, coconut milk, ginger, chilli, shallots, garlic, with tofu, cashews, tomatoes. Served with rice and mint vegan yoghurt

### **Ramen 39pln**

Aromatyczny wegański bulion, prosto z Japonii z dodatkiem makaronu Ramen, świeżych warzyw, grzybów enoki shemay i boczniaków. Podawany z wegańskim jajkiem.

Aromatic vegan broth. Dish from Japan with the addition of ramen noodles, fresh vegetables, shemay enoki mushrooms and oyster mushrooms. Served with a vegan egg.

### **Wok tamarind 38pln**

Tajski makaron ryżowy, w intensywnym sosie na bazie tamaryndowca, cukru palmowego, limonki oraz chilli. Podawany z tofu, świeża marchwią, brokułem, kiełkami fasoli mung oraz czerwoną kapustą.

Thai rice noodles, in an intense sauce based on tamarind, palm sugar, lime and chilli. Served with tofu, fresh carrots, broccoli, mung bean sprouts and red cabbage.

### **Wok tahini 39pln**

Makaron ramen, sos na bazie pasty tahini z palonym kalafiejorem, orzechami, imbirem, boczniakami, pomidorkami cherry oraz paloną limonką

Ramen noodles, sauce based on tahini paste with roasted cauliflower, nuts, ginger, oyster mushrooms, cherry tomatoes and roasted lime

#### **Dodatki / Extras**

- **Tofu 4pln**
- **Seitan 6pln**
- **Tempeh 8pln**

### **a'la Bao burger 39pln**

Nasza wariacja na temat klasycznego dania kuchni wietnamskiej . Bułka a'la bao, domowy grillowany seitan, krucha sałata, czerwona cebula, salsa ananas-pomidor-tajska bazylią oraz majonez Wasabi. Podawane z chipsami z batata.

Our variation on the classic Vietnamese cuisine. Our a la bao bun, homemade grilled seitan, crispy lettuce, red onion, salsa pineapple-tomato-Thai basil and wasabi mayonnaise. Served with sweet potato chips.

### **a'la Bao bio tofu burger 39pln**

Nasza wariacja na temat klasycznego dania kuchni wietnamskiej . Bułka a'la bao, bio tofu glazurowane w teryaki, algi wakame, czerwona cebula, salsa ananas-pomidor-tajska bazylią oraz majonez wasabi. Podawane z chipsami z batata.

Our variation on the classic Vietnamese cuisine. Our a la bao bun, bio tofu glazed in teriyaki sauce, wakame alge, red onion, salsa pineapple-tomato-Thai basil and wasabi mayonnaise. Served with sweet potato chips.

#### **Dodatki/Extras**

- **Kimchi 5pln**
- **Guga pikle 5pln**

### **Guga Satay 42pln**

Seitan w formie grillowanych szaszłyków. Glazurowany w sosie z tamaryndowca. Na świeżej sałacie z figami, daktylami, fenkułem, orzechami nerkowca i dressingiem chilli. Podawany z ryżem, sosem orzechowym i domową harissą.

Grilled seitan served as skewers. Glazed in tamarind sauce. Fresh salad with figs, dates, fennel, cashew nuts and chilli dressing. Served with rice, nut sauce and homemade harrisa.

**Ask about our cakes !**

### **Kawy / Coffee**

Espresso 7pln  
Espresso doppio 9pln  
Espresso doppio macchiato 10pln  
Flat White 12pln  
Cappuccino 12pln  
Cappuccino big one 15pln  
Cafe latte 15pln  
Cafe latte macchiato 16pln  
Americano 11pln  
Cafe latte salty caramel 17pln  
Ice coffee 15pln  
Mleko roślinne / Vegetable milk 2pln

### **Herbaty / Tea**

Herbata filiżanka / Tea (cup) 14pln  
Herbata dzbanek / Tea (pot) 17pln

### **Napoje/Drinks**

Club Mate 13pln  
Mangolassi 17pln  
Lemoniada / Lemonade 15pln  
Smoothies 17pln  
(zapytaj o smaki / ask what we have )

S.Pellegrino 0,7 12 pln  
S.Pellegrino 0,33 8 pln  
OnLemon 12pln  
Matchbata 12pln  
Yerbata 12pl  
Rooibata 12 pln

### **Piwa / Beers**

Bytów Jasny Pełny 14pln  
Bytów Pszeniczny 15pln  
Bytów Pszeniczny z kolendrą 15pln  
Bytów Bursztynowe 15pln

### **Piwa smakowe / Flavored beers**

Bytów Melon / Melon 15pln  
Bytów Cytryna Mięta / Lemon/ Mint 15pln  
Bytów Malina / Raspberry 15pln  
Bytów Truskawka / Strawberry 15pln

### **Piwa Craftowe / Craft Beers**

Bytów Milkshake pal ale 18pln

### **KOKTAILE/COCTAILS**

#### **Aperol Spritz 29pln**

#### **TOM COLINS 36pln**

Gin/cytryna/syrop/gazowana woda  
Gin/lemon/simple syrup/sparkling water

#### **MIRIN STRAWBERRY MARGARITA 26 pln**

Tequila/truskawka/triple  
sec/sól/cytryna/syrop/mirin  
Tequila/strawberry/triple sec/salt/lemon/simple  
syrup/mirin

#### **MANGO DAIQUIRI 29 pln**

Rum/cukier muscovado/mango/limonka  
Rum/sugar muscovado/mango/lime

#### **IRISH COFFEE 25pln**

Whiskey/kokos/cukier trzcinowy/wanilia  
Whiskey/coconut/cane sugar/vanilla

## WINA/ WINE

Wino ekologiczne jest wytwarzane z winogron uprawianych w gospodarstwach ekologicznych  
Organic wine is made from grapes grown in organic farms

### WINA MUSUJĄCE/ SPARKING WINE

#### **PROSECCO DOC EXTRA DRY COSTAROSS** *Italy/Veneto*

rzeńskie/ intensywnie owocowe/ jabłka/cytrusy

fresh/intense fruits/apples/citrus

750 ml

83 pln

125 ml

17 pln

#### **FRIZZANTE BIANCO** *Italy*

Wino musujące/ świeże/ kremowe o delikatnych bąbelkach

125 ml

14 pln

### WINA BIAŁE / WHITE WINE

#### **AIRÈN LATUE BIO** *Spain / La Mancha*

rzeńskie/owocowe/banany/jabłka

fresh /fruity/bananas/apples

750 ml

69 pln

150 ml

15 pln



#### **PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE BIO** *Italy/Veneto*

Świeże/kwiatowe aromaty/cytryna/zielone jabłko

garden fresh/floral aroma/lemon/green apple

750 ml

79 pln

150 ml

17 pln



#### **CHARDONNAY ARTIFICE** *Chile/ Central Valley*

złożone/tropikalne/ananas/gruszka/cytrusy

complex/tropical/pineapple/pear/citrus

750 ml

89 pln

150 ml

20 pln

#### **VERDEJO BOADA** *Spain/Rueda*

tropikalna/lekkie/melon/agrest

tropical/light/melon/gooseberry

150ml

17 pln

750 ml

79 pln



#### **RIESLING RUDI RUTTGER** *Germany/Pfalz*

odświeżające/złożone/cytrusy/jabłka/gruszki


refreshing/complex/citrus/apples/pear

750 ml

99 pln

<b>SAUVIGNON BLANC HUIA BIO</b>	New Zeland/Marlborough		
aromatyczne/tropikalne/agrest/cytrusy/zioła/melon/skórka cytrynowa			
aromatic/tropical/gooseberry/citrus/herbs/melon/lemon zest			
750 ml			135 pln
<b>CHABLIS JEAN GOULLEY BIO</b>	France/ Burgundy		
750 ml			169 pln
<b>MUSCARIS WINNICA JADWIGA</b>	Polska / Dolny Śląsk		
Złożone / Kwiatowe / Zioła / Brzoskwinia / Morela / Cytrusy			
150 ml			16 pln
750 ml			99 pln

#### WINA CZERWONE/RED WINE

<b>TEMPRANILLO LATUE BIO</b>	Spain/ La Mancha		
gładkie/owoce/wiśnie/owoce leśne			
fruity/cherry/red fruits			
750 ml			69 pln
150 ml			15 pln
<b>MERLOT ARTIFICE</b>	Chile/ Central Valley		
pleasant/fruit/cherry/plum			
przyjemne/owocowe/wiśnia/ śliwa			
750 ml			89 pln
150 ml			20 pln
<b>PRIMITIVO MONIL I</b>	Italy/Apulia		
lekkie/owocowe/porzeczki/wiśnie/przyprawy			
light/fruit/currant/cherry/spices			
750 ml			99 pln
150 ml			22 pln
<b>CARMENÈRE GRAN RESERVA SOL DE ANDES</b>	Chile/ Maipo Valley		
skoncentrowane/głębokie/figi/czarne owoce/kawa/tosty			
concentrated/intense/fig/dark fruit/caffee/toast			
750 ml			160 pln
<b>PINOT NOIR RIVERLORE</b>	New Zeland/Marlborough		
pełne aromatów/truskawki/żurawina/wiśnia/biały pieprz			
aromatic/strawberry/cranberry/cherry/white pepper			
750 ml			165 pln