

HERBATY &
NAPARY

PURE DARJEELING - 20,-
NUWARA ELIYA - 20,-
EARL GREY - 20,-
ZIELONA - 20,-
JAŚMINOWA - 20,-
MIĘTA - 20,-
CEYLON TRUSKAWKA - 20,-
CEYLON RÓŻA & MIĘTA - 20,-
CZARNY BEZ & JABŁKO - 20,-
KRWISTA POMARAŃCZA & EUKALIPTUS - 20,-
JAGODA & POMARAŃCZA - 20,-
RUMIANEK - 20,-

KAWY

ESPRESSO - 14,-
DOPPIO - 18,-
AMERICANO - 16,-
FLAT WHITE - 22,-
CAPPUCCINO - 20,-
CAFFÈ LATTE - 24,-
EXTRA SHOT - 8,-
MLEKO ROŚLINNE - 8,-
SPECIALTY - 20,- – 40,-
MATCHA - 24,-
MATCHA LATTE - 28,-

COFFEE PLANT

Coffee Plant

Nowoczesna polska palarnia z duszą i pasją. Tu kawa to nie tylko napój - to pełna energii przygoda, którą tworzą najlepsi w branży. Ich ziarna palone są z sercem i precyzją, żeby każdy łyk poruszył Cię do samego dna. Gotowy na kawę, która nie zna kompromisów?

WINA



MUSUJĄCE

No. 1 NV FERRARI, Brut, Trydent, Włochy, ABV 12.5%	395,-
No. 2 NV B.R.O.T Pet-Nat, Katalonia, Hiszpania, ABV 10.5%	240,-
No. 3 NV TAITTINGER, Brut Reserve, Szampania, Francja, ABV 12%	610,-
No. 4 2024 BORG GRITTI, Prosecco Extra Dry, Friuli, Włochy, ABV 11%	22,- / 160,-



BIAŁE

No. 5 2023 LIVER MORE, Riesling, Kalifornia, Stany Zjednoczone, ABV 10.5%	26,- / 150,-
No. 6 2023 GROWERS TOUCH, Sauvignon Blanc, Riverina, Australia, ABV 12.5%	32,- / 180,-
No. 7 2025 MAETIERRA, Pulpo Albariño, Rioja, Hiszpania, ABV 11%	165,-
No. 8 2023 FAMILLE HUGEL, Gentil, Alzacja, Francja, ABV 12%	210,-



POMARAŃCZOWE

No. 9 2023 BORG SAVAIAN, Aransat Orange, Wenecja Eugenejska, Włochy, ABV 13%	240,-
--	-------



RÓŻOWE

No. 10 2024 DOMAINE GAYDA, "Flying Solo" Rosé, Langwedocja, Francja, ABV 12.5%	29,- / 165,-
--	--------------



CZERWONE

No. 11 2024 ANTONIN RODET, Grand Sélection Pinot Noir, Burgundia, Francja, ABV 12.5%	180,-
No. 12 2023 MAURO MOLINO, Barbera d'Alba, Piemont, Włochy, ABV 14%	250,-
No. 13 2024 LIVER MORE, Zinfandel, Kalifornia, Stany Zjednoczone, ABV 13.5%	26,- / 150,-



NOŁO

No. 14 NV KENDERMANNS SPARKLING, Niemcy, ABV <0.5%	22,- / 160,-
No. 15 NV LE NATUREL ZERO ZERO, Blanco, Navarra, Hiszpania, ABV 0%	180,-
No. 16 NV LE NATUREL ZERO ZERO, Tinto, Navarra, Hiszpania, ABV 0%	180,-



POPCORN

 **NASZ POPCORN**, sosy: pomarańczowy, sweet chilli     10,-

BITES

  **EDAMAME**, ogórek, czerwona cebula, chili, koperek, kolendra    25,-

 **BAOZI**, tofu, chili, trawa cytrynowa, sos limonkowy z sezamem     35,-

 **TIKKA PANEER**, grillowany ser, przyprawy tikka, sos jogurtowy  35,-

SAJGONKI, warzywa, sos ostrygowy, grzyby shiitake, sos sweet chili      25,-

 **KIMCHI JEON**, placki z kimchi, sos Gochugaru      25,-

HALIBUT, miso, olej sezamowy, salsa z mango i chili, sezam, chipsy krewetkowe      40,-

 **TATAR Z ŁOSOSIA**, melon, yuzu, szalotka, chili, majonez limonkowy z chili       45,-

 **KALMARY**, smażone z warzywami, pasta Gochujang      45,-

KREWETKI, panko, sos truskawkowy z imbirem i chili      35,-

ORANGE CHICKEN, głęboko smażony, panierowany kurczak, glazura pomarańczowa     35,-

GRILLOWANY KURCZAK, sos mango z wasabi      35,-

MANDU, wieprzowina, kimchi, sos cytrynowy z imbirem       35,-

BAO, szarpana wieprzowina Char Siu, czerwona kapusta, marynowany imbir, sos miso z limonką         35,-

BOCZEK, glazura miodowa z czosnkiem     35,-

 **TATAR WOŁOWY**, kimchi, grzyby shiitake, sałatka wakame, chipsy krewetkowe       45,-

SET OF BITES - jedzenie smakuje lepiej, gdy się nim dzielisz!
Skomponuj zestaw BITES i poznaj naszą kuchnię bliżej:

3 / 5 / 7 / 9 80,- / 130,- / 175,- / 220,-

-SIGNATURE-

KOREAN FRIED CHICKEN w 3 różnych stylach,         
sosy: pomarańczowy, sezamowy i sweet chili, kimchi, sałatka daikon i marchewka 99,-

MAINS

TAJSKI BULION (z kurczakiem / z krewetkami / z polędwicą wołową)    
makaron ryżowy, cytryna, imbir, chili, dymka, marchew, kielki mung, sezam 45,- / 50,- / 55,-

BIRYANI, pieczony łosoś, warzywa, raita ogórkowa     85,-

  **TIKKA MASALA** (ser Paneer lub kurczak), kremowy sos masala, chleb Naan    60,-

 **SMAŻONY MAKARON RYŻOWY** (z kurczakiem / z krewetkami)
jajko, warzywa, orzechy ziemne, kielki fasoli mung        55,- / 65,-

KOREAŃSKI TOST, chleb Shokupan, kaczka Hoisin, daikon, marchewka, piklowany ogórek, pikantny majonez truskawkowy        70,-

 **STIR FRY**, wołowina, warzywa, jajko, ryż jaśminowy       60,-

SWEETS

  **LODY SEZONOWE**, karmelizowany ananas, chili  35,-

 **BROWNIE Z BIAŁEJ CZEKOLADY**, miso, glazura miodowa z miso, crème fraîche z limonką     35,-

 **PANNA COTTA**, yuzu, sos malinowy    35,-

SIDES

 **RYŻ BASMATI**, orientalne przyprawy / **RYŻ JAŚMINOWY** 15,-

 **CHLEB NAAN**  20,- **EXTRA SOS** 5,-

 **SALAATKA DAIKON I MARCHEWKA**   20,- **SET 3 SOSÓW** 10,-

 **SALAATKA CZERWONA KAPUSTA I MARYNOWANY IMBIR** 20,-

 **KIMCHI**  15,-

SAUCES

O dostępne rodzaje sosów
zapytaj nasz TEAM:

TEAS & INFUSIONS

PURE DARJEELING - 20,-
NUWARA ELIYA - 20,-
EARL GREY - 20,-
GREEN TEA - 20,-
JASMINE - 20,-
MINT - 20,-
CEYLON STRAWBERRY - 20,-
CEYLON ROSE & MINT - 20,-
ELDERFLOWER & APPLE - 20,-
BLOOD ORANGE & EUCALYPTUS - 20,-
BLUEBERRY & ORANGE - 20,-
CHAMOMILE - 20,-

COFFEES

ESPRESSO - 14,-
DOPPIO - 18,-
AMERICANO - 16,-
FLAT WHITE - 22,-
CAPPUCCINO - 20,-
CAFFÈ LATTE - 24,-
EXTRA SHOT - 8,-
PLANT MILK - 8,-
SPECIALTY - 20,- – 40,-
MATCHA - 24,-
MATCHA LATTE - 28,-

COFFEE PLANT

Coffee Plant

A modern Polish roastery with soul and passion. Here coffee is more than just a drink - it's a burst of energy, an adventure crafted by the best in the business. Their beans are roasted with heart and precision so that every sip hits you to the core. Ready for coffee that knows no compromises?

WINES



SPARKLING



No. 1 NV FERRARI, Brut, Trento, Italy, ABV 12.5%	395,-
No. 2 NV B.R.O.T Pet-Nat, Catalonia, Spain, ABV 10.5%	240,-
No. 3 NV TAITTINGER, Brut Reserve, Champagne, France, ABV 12%	610,-
No. 4 2024 BORG GRITTI, Prosecco Extra Dry, Friuli, Italy, ABV 11%	22,- / 160,-

WHITE



No. 5 2023 LIVER MORE, Riesling, California, United States, ABV 10.5%	26,- / 150,-
No. 6 2023 GROWERS TOUCH, Sauvignon Blanc, Riverina, Australia, ABV 12.5%	32,- / 180,-
No. 7 2025 MAETIERRA, Pulpo Albariño, Rioja, Spain, ABV 11%	165,-
No. 8 2023 FAMILLE HUGEL, Gentil, Alsace, France, ABV 12%	210,-

ORANGE



No. 9 2023 BORG SAVAIAN, Aransat Orange, Veneto, Italy, ABV 13%	240,-
---	-------

ROSE



No. 10 2024 DOMAINE GAYDA, "Flying Solo" Rosé, Languedoc, France, ABV 12.5%	29,- / 165,-
---	--------------

RED



No. 11 2024 ANTONIN RODET, Grand Sélection Pinot Noir, Burgundy, France, ABV 12.5%	180,-
No. 12 2023 MAURO MOLINO, Barbera d'Alba, Piedmont, Italy, ABV 14%	250,-
No. 13 2024 LIVER MORE, Zinfandel, California, United States, ABV 13.5%	26,- / 150,-

NOLO



No. 14 NV KENDERMANNS SPARKLING, Germany, ABV <0.5%	22,- / 160,-
No. 15 NV LE NATUREL ZERO ZERO, Blanco, Navarre, Spain, ABV 0%	180,-
No. 16 NV LE NATUREL ZERO ZERO, Tinto, Navarre, Spain, ABV 0%	180,-

POPCORN

OUR POPCORN, sauces: orange, sweet chili



10,-

BITES

EDAMAME, cucumber, red onion, chili, dill, coriander



25,-

BAOZI, tofu, chili, lemongrass, lime sauce with sesame



35,-

TIKKA PANEER, grilled cheese, tikka spices, yogurt sauce



35,-

SPRING ROLLS, vegetables, oyster sauce, shiitake mushrooms, sweet chili sauce



25,-

KIMCHI JEON, kimchi pancakes, Gochugaru sauce



25,-

HALIBUT, miso, sesame oil, mango and chili salsa, sesame, shrimp chips



40,-

SALMON TARTARE, melon, yuzu, shallot, chili, lime mayonnaise with chili



45,-

SQUID, fried with vegetables, Gochujang paste



45,-

PRAWNS, panko, strawberry sauce with ginger and chili



35,-

ORANGE CHICKEN, deep-fried, breaded chicken, orange glaze



35,-

GRILLED CHICKEN, mango sauce with wasabi



35,-

MANDU, pork, kimchi, lemon and ginger sauce



35,-

BAO, Char Siu pulled pork, red cabbage, pickled ginger, lime miso sauce



35,-

PORK BELLY, honey glaze with garlic



35,-

BEEF TARTARE, kimchi, shiitake mushrooms, wakame salad, shrimp chips



45,-

SET OF BITES - food tastes better when you share it!

Compose a BITES set and get to know our cuisine better:

3 / 5 / 7 / 9

80,- / 130,- / 175,- / 220,-

-SIGNATURE-

KOREAN FRIED CHICKEN in 3 different styles,



sauces: orange, sesame and sweet chili, kimchi, daikon and carrot salad

99,-

MAINS

THAI BROTH (with chicken / with shrimp / with beef tenderloin)
rice noodles, lemon, ginger, chili, spring onion, carrot, mung bean sprouts, sesame seeds



45,- / 50,- / 55,-

BIRYANI, baked salmon, vegetables, cucumber raita



85,-

TIKKA MASALA (Paneer cheese or chicken), creamy masala sauce, Naan bread



60,-

FRIED RICE NOODLES (with chicken/shrimp)
egg, vegetables, peanuts, mung bean sprouts



55,- / 65,-

KOREAN TOAST, Shokupan bread, Hoisin duck, daikon, carrot, pickled cucumber,
spicy strawberry mayonnaise



70,-

STIR FRY, beef, vegetables, egg, jasmine rice



60,-

SWEETS

SEASONAL ICE CREAM, caramelized pineapple, chilli



35,-

WHITE CHOCOLATE BROWNIE, miso, honey and miso glaze, lime crème fraîche



35,-

PANNA COTTA, yuzu, raspberry sauce



35,-

SIDES

BASMATI RICE, oriental spices / JASMINE RICE

15,-

NAAN BREAD



20,-

DAIKON & CARROT SALAD



20,-

RED CABBAGE & PICKLED GINGER SALAD



20,-

KIMCHI



15,-

SAUCES

Ask our TEAM about available sauces:

EXTRA SAUCE 5,-

SET OF 3 SAUCES 10,-