HERBATY
& NAPARY

CEYLON ENGLISH BREAKFAST - 20,-

EARL GREY - 20,-

ZIELONA - 20,-

JAŚMINOWA - 20,-

MIĘTA - 20,-

RUMIANEK - 20,-

CEYLON Z MANDARYNKĄ - 20,-

CEYLON LICZI, RÓŻA & MIGDAŁ - 20,-

RÓŻA & HIBISKUS - 20,-

BEZ, JABŁKO & CYNAMON - 20,-

KRWISTA POMARAŃCZA & EUKALIPTUS - 20,-

SEZONOWA - 34,-

(zapytaj nasz TEAM o dostępne rodzaje)

KAWY

ESPRESSO - 14,-

DOPPIO - 18,-

AMERICANO - 16,-

FLAT WHITE - 22,-

CAPPUCCINO - 20,-

CAFFÈ LATTE - 24,-

KAWA SEZONOWA - 28,-

EXTRA SHOT - 8,-

MLEKO ROŚLINNE - 8,-

SPECIALTY - 20,- / 40,-

C0FFEE 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

CHAMPAGNE TAITTINGER REIMS FRANCE

MUSUJĄCE

	10cl	75cl
No. 1 NV FERRARI, Brut, Trydent, Włochy, ABV 12.5%		365,-
No. 2 NV B.R.O.T Pet-Nat, Katalonia, Hiszpania, ABV 9.5%		210,-
No. 3 NV TAITTINGER, Brut Reserve, Szampania, Francja, ABV 12.5%		540,-
No. 4 2025 BORGO GRITTI, Prosecco Extra Dry, Friuli, Włochy, ABV 11%	23,-	160,-

BIAŁE

	12,5cl	75cl
No. 5 2023 CHEMIN DE LA SERRE, Colombard, Langwedocja, Francja, ABV 12.5%	27,-	150,-
No. 6 2025 MOUNT OLYMPUS, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia, ABV 12,5%	40,-	230,-
No. 7 2025 MAETIERRA, Pulpo Albariño, Rioja, Hiszpania, ABV 11%		185,-
No. 8 2023 WACHTENBURG, Gewürztraminer, Palatynat, Niemcy, ABV 12,5%		230,-

POMARAŃCZOWE

	12,5cl	75cl
No. 9 2023 VATERUM ORANGE, Macabeo, Valencia, Hiszpania, ABV 12%		180,-

RÓŻOWE

	12,5cl	75cl
No. 10 2023 LA PETITE GARGOTTE, Cinsault, Langwedocja, Francja, ABV 12%		175,-

CZERWONE

	12,5cl	75cl
No. 11 2024 ANTONIN RODET, Grand Sélection Pinot Noir, Burgundia, Francja, ABV 12.5%	37,-	210,-
No. 12 2023 LODALI, Barbera d'Alba, Piemont, Włochy, ABV 15%		280,-
No. 13 2023 CHEMIN DE LA SERRE, Carignan, Langwedocja, Francja, ABV 12.5%	27,-	150,-

NOLO

	10cl	75cl
No. 14 NV LE PETIT CHAVIN SPARKLING, Chardonnay, Francja, ABV 0.0%	23,-	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: sweet chili, koreański BBQ (1, 5, 10) 10,-

BITES

TOFU W GLAZURZE 5 SMAKÓW [100g], smażone, glazura Hoisin, piklowany ogórek (1, 5, 10) 30,-

KORZEŃ LOTOSU [100g], tempura, majonez yuzu z miso (1, 5, 7, 11) 30,-

PIKANTNA FASOLKA EDAMAME [100g], płatki chili, czosnek, masło (1, 3, 5) 30,-

SAJGONKI [2szt.], warzywa, sos ostrygowy, grzyby shiitake, sos sweet chili (1, 5, 9, 10, 12) 30,-

KREWETKI [3szt.], tempura, sos spicy mayo (1, 7, 8, 11) 30,-

TATAR Z TUŃCZYKA [80g], szalotka, dymka, sezam, gruszka z yuzu, pasta gochujang, topinambur, kawior (1, 3, 4, 5, 10) 45,-

PIEROGI GYOZA [3szt.], kurczak, grzyby mun, sos ponzu z żurawiną (1, 5, 14) 30,-

SMOKY CHICKEN [100g], smażony w cieście, glazura z wędzonej śliwki i jabłka, imbir, gochugaru, olej sezamowy (1, 5, 7, 10, 13) 35,-

KOREAŃSKI BOCZEK [100g], pieczony, z pikantną, koreańską glazurą BBQ (1, 5, 10) 35,-

BUŁKA BAO [1szt.], szarpana wieprzowina Char Siu, czerwona kapusta, marynowany imbir, sos miso z limonką (1, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 14) 35,-

TATAR WOŁOWY [80g], kimchi, grzyby shiitake, marynowane wakame, chipsy z tapioki (1, 4, 5, 7, 10, 13) 45,-

OUR BBC [100g], wołowina z woka, brokuł, marchew, glazura z czarnej fasoli (1, 5, 10, 12) 40,-

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

3 / 5 / 7 / 9 85,- / 135,- / 180,- / 225,-

-SIGNATURE-

TRIBE FEAST [450g] - tuńczyk, dorsz, boczek w 3 różnych stylach, kawior, dip z dyni i miso, surówka z kapusty, gruszki i jabłka z dodatkiem ponzu (1, 4, 5, 7, 10) 140,-

MAINS

CHIŃSKA ZUPA HOT&SOUR [100g] (z tofu / z kurczakiem / z dorszem) pikantny bulion, grzyby shiitake, grzyby mun, pędy bambusa, marchewka, imbir, jajko (1, 4, 5, 7, 10) 45,- / 45,- / 50,-

AROMATYCZNY RYŻ ORIENTALNY [100g], tamaryndowiec, orzechy nerkowca, granat, mięta, chili, tofu (3, 6) 45,-

INDYJSKA KORMA [100g] (z paneerem / z kurczakiem), kremowy sos korma, ryż basmati (3, 6) 60,-

KANAPKA SANDO [100g], mleczna brioszka, kurczak teriyaki, kimchi, mozzarella, cheddar, majonez gochujang, surówka z kapusty, gruszki i jabłka, sos ponzu (1, 3, 4, 5, 7, 10, 11) 45,-

SMAŻONY UDON Z WOKA [100g] (z kalmarami/ z wołowiną) udon, brokuł, papryka, kapusta, bisque z krewetek, sos ostrygowy (1, 5, 8, 10, 11, 12) 60,- / 65,-

TRIBE BURGER [200g], wołowina, cheddar, grzyby z miso, karmelizowana cebula, piklowany daikon, majonez sojowy z imbirem (1, 3, 5, 7, 11, 13) 75,-

SWEETS

SAI DOR SEE, francuskie tosty inspirowane Hongkongiem, brioszka, jajko, pasta orzechowa z sezamem, karmel z miso, prażone orzechy (1, 2, 3, 6, 7, 10) 35,-

BROWNIE Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z MISO, glazura miodowa z miso, crème fraîche z limonką (1, 3, 5, 7, 10) 35,-

PANNA KOTKA, yuzu, sos malinowy, posypka z kokosa i migdałów (3, 6, 13) 35,-



SIDES

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

FRYTKI Z BATATA, chaat masala, sosy: spicy mayo, BBQ (1, 5, 7, 10) 20,-

CHLEB NAAN (1) 20,-

CHRUPIĄCA KAPUSTA, gruszka, jabłko, sos ponzu (1, 5, 10) 15,-

ORIENTALNA CZERWONA KAPUSTA, marynowany imbir (10) 20,-

KIMCHI (4) 15,-

SAUCES

O dostępne rodzaje naszych autorskich sosów zapytaj nasz TEAM:

EXTRA SOS 5,-

SET 3 SOSÓW 10,-

TEAS & INFUSIONS

CEYLON ENGLISH BREAKFAST - 20,-

EARL GREY - 20,-

GREEN - 20,-

JASMINE - 20,-

MINT - 20,-

CHAMOMILE - 20,-

CEYLON WITH MANDARIN - 20,-

CEYLON LYCHEE, ROSE & ALMOND - 20,-

ROSE & HIBISCUS - 20,-

ELDERFLOWER, APPLE & CINNAMON - 20,-

BLOOD ORANGE & EUCALYPTUS - 20,-

SEASONAL - 34,-

(ask our TEAM about available varieties)

COFFEES

ESPRESSO - 14,-

DOPPIO - 18,-

AMERICANO - 16,-

FLAT WHITE - 22,-

CAPPUCCINO - 20,-

CAFFÈ LATTE - 24,-

SEASONAL COFFEE - 28,-

EXTRA SHOT - 8,-

PLANT-BASED MILK - 8,-

SPECIALTY - 20,- / 40,-

CØFFEE 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

CHAMPAGNE TAITTINGER REIMS FRANCE

SPARKLING

	10cl / 75cl
No. 1 NV FERRARI, Brut, Trento, Italy, ABV 12.5%	365,-
No. 2 NV B.R.O.T Pet-Nat, Catalonia, Spain, ABV 10.5%	210,-
No. 3 NV TAITTINGER, Brut Reserve, Champagne, France, ABV 12%	540,-
No. 4 2024 BORGO GRITTI, Prosecco Extra Dry, Friuli, Italy, ABV 11%	23,- / 160,-

WHITE

	12,5cl / 75cl
No. 5 2023 CHEMIN DE LA SERRE, Colombard, Languedoc, France, ABV 12.5%	27,- / 150,-
No. 6 2025 MOUNT OLYMPUS, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand, ABV 12,5%	40,- / 230,-
No. 7 2025 MAETIERRA, Pulpo Albariño, Rioja, Spain, ABV 11%	185,-
No. 8 2023 WACHTENBURG, Gewürztraminer, Palatinate, Germany, ABV 12,5%	230,-

ORANGE

	12,5cl / 75cl
No. 9 2023 VATERUM ORANGE, Macabeo, Valencia, Spain, ABV 12%	180,-

ROSE

	12,5cl / 75cl
No. 10 2023 LA PETITE GARGOTTE, Cinsault, Languedoc, France, ABV 12%	175,-

RED

	12,5cl / 75cl
No. 11 2024 ANTONIN RODET, Grand Sélection Pinot Noir, Burgundy, France, ABV 12.5%	37,- / 210,-
No. 12 2023 LODALI, Barbera d'Alba, Piedmont, Italy, ABV 15%	280,-
No. 13 2023 CHEMIN DE LA SERRE, Carignan, Languedoc, France, ABV 12.5%	27,- / 150,-

NOLO

	10cl / 75cl
No. 14 NV LE PETIT CHAVIN SPARKLING, Chardonnay, France, ABV 0.0%	23,- / 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: sweet chili, Korean BBQ (1, 5, 10) 10,-

BITES

FIVE-SPICE GLAZED TOFU [100g], fried, Hoisin glaze, pickled cucumber (1, 5, 10) 30,-

LOTUS ROOT [100g], tempura, yuzu-miso mayonnaise (1, 5, 7, 11) 30,-

SPICY EDAMAME BEANS [100g], chili flakes, garlic, butter (1, 3, 5) 30,-

CRISPY SPRING ROLLS [2 pcs], vegetables, oyster sauce, shiitake mushrooms, sweet chili sauce (1, 5, 9, 10, 12) 30,-

SHRIMPS [3 pcs], tempura, spicy mayo sauce (1, 7, 8, 11) 30,-

TUNA TARTARE [80g], shallot, spring onion, sesame, yuzu pear, gochujang paste, Jerusalem artichoke, caviar (1, 3, 4, 5, 10) 45,-

GYOZA DUMPLINGS [3 pcs], chicken, mun mushrooms, cranberry ponzu sauce (1, 5, 14) 30,-

SMOKY CHICKEN [100g], batter-fried, smoked plum and apple glaze, ginger, gochugaru, sesame oil (1, 5, 7, 10, 13) 35,-

KOREAN PORK BELLY [100g], roasted, with a spicy Korean BBQ glaze (1, 5, 10) 35,-

BAO BUN [1 pc.], pulled Char Siu pork, red cabbage, pickled ginger, lime-miso sauce (1, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 14) 35,-

BEEF TARTARE [80g], kimchi, shiitake mushrooms, marinated wakame, tapioca chips (1, 4, 5, 7, 10, 13) 45,-

OUR BBC [100g], wok-fried beef, broccoli, carrot, black bean glaze (1, 5, 10, 12) 40,-

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

Build your BITES set and get to know our cuisine better:

3 / 5 / 7 / 9 85,- / 135,- / 180,- / 225,-

-SIGNATURE-

TRIBE FEAST [450g] – tuna, cod, pork belly prepared in three different styles, caviar, pumpkin and miso dip, side salad: cabbage, pear and apple with ponzu (1, 4, 5, 7, 10) 140,-

MAINS

CHINESE HOT&SOUR SOUP [100g] (tofu / chicken / cod) spicy broth, shiitake mushrooms, mun mushrooms, bamboo shoots, carrot, ginger, and egg (1, 4, 5, 7, 10) 45,- / 45,- / 50,-

AROMATIC ORIENTAL RICE [100g], tamarind, cashews, pomegranate, mint, chili, tofu (3, 6) 45,-

INDIAN KORMA [100g] (with paneer / with chicken), creamy korma sauce, basmati rice (3, 6) 60,-

SANDO SANDWICH [100g], milk brioche, teriyaki chicken, kimchi, mozzarella, cheddar, gochujang mayonnaise, cabbage, pear and apple salad, ponzu sauce (1, 3, 4, 5, 7, 10, 11) 45,-

WOK-FRIED UDON [100g] (with squid / with beef) udon, broccoli, bell pepper, cabbage, shrimp bisque, oyster sauce (1, 5, 8, 10, 11, 12) 60,- / 65,-

TRIBE BURGER [200g], beef, cheddar, miso mushrooms, caramelized onion, pickled daikon, soy-ginger mayonnaise (1, 3, 5, 7, 11, 13) 75,-

SWEETS

SAI DOR SEE, Hong Kong-style French toast, brioche, egg, sesame-nut paste, miso caramel, roasted nuts (1, 2, 3, 6, 7, 10) 35,-

WHITE CHOCOLATE & MISO BROWNIE, miso-honey glaze, lime crème fraîche (1, 3, 5, 7, 10) 35,-

JIGGLY CAT PUDDING, yuzu, raspberry sauce, coconut & almond crunch (3, 6, 13) 35,-



SIDES

BASMATI RICE, oriental spices / **JASMINE RICE** 15,-

SWEET POTATO FRIES, chaat masala, spicy mayo, BBQ (1, 5, 7, 10) 20,-

NAAN BREAD (1) 20,-

CRUNCHY CABBAGE, pear, apple, ponzu sauce (1, 5, 10) 15,-

ORIENTAL RED CABBAGE, pickled ginger (10) 20,-

KIMCHI (4) 15,-

SAUCES

Ask our TEAM about the available varieties of our signature sauces:

EXTRA SAUCE 5,-

SET OF 3 10,-