

futo maki 6 SZT. | 6 PCS

futo zucchini BESTSELLER 26.90
cukinia w tempurze, shiitake, suszony pomidor, por, ogórek i wegański majonez
zucchini in tempura, shiitake, dried tomato, leek, cucumber and vegan mayonnaise
alergeny: **soja, pszenica**

futo bocznik BESTSELLER 25.90
bocznik pieczony na czosku z warzywami z dodatkiem migdałów i płatków chili
oyster mushroom baked in garlic, vegetables with almond and chili flakes
alergeny: **soja, migdały**

hosomaki 6 SZT. | 6 PCS

hoso pomidor 14.90
marynowany pomidor
pickled tomato
alergeny: **soja**

futo classic 22.90
awokado, ogórek, kampyo, oshinko i wegański serek na bazie migdałów
avocado, cucumber, kampyo, oshinko and vegan cheese based on almonds
alergeny: **soja, migdały**

futo KFB NOWOŚĆ 27.90
bocznik w chrupiącej panierce, sałata, ogórek, fasolka szparagowa i por z ostрыm wegańskim majonezem
oyster mushroom in a crispy coating, lettuce, cucumber, green beans and leek with spicy vegan mayonnaise

zestawy sets

TRY GREEN 22 SZT. | 22 PCS 75.90
5 x california avocado
5 x california tempura
6 x futo zucchini
6 x hosomaki tykwa/rzepa gourd/turnip
alergeny: **soja, sezam, migdały, pszenica**

PREMIUM BOX 36 SZT. | 36 PCS 159.90
NOWOŚĆ
2 x nigiri pieczona papryka
2 x nigiri Kimidori
2 x gunkan kukurydza
5 x california dragon
5 x california avocado
8 x purple topped up roll
6 x futo nachos panko
6 x hoso tempura awokado
alergeny: **soja, sezam, migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, pszenica**

GREEN BOX 32 SZT. | 32 PCS 129.90
BESTSELLER
2 x nigiri Kimidori
2 x gunkan papryka
5 x california batat
5 x california tempura
6 x futo classic
6 x futo bocznik
6 x hosomaki awokado/ogórek avocado/cucumber
alergeny: **soja, sezam, migdały, pszenica**

HUNGRY GREEN 64 SZT. | 64 PCS 209.90
4 x nigiri pieczona marchewka
4 x nigiri marynowany pomidor
5 x california tempura
5 x california avocado
10 x california dragon
6 x futo bocznik
6 x futo classic
12 x futo zucchini
6 x hosomaki awokado/ogórek avocado/cucumber
6 x hosomaki tykwa/rzepa gourd/turnip
alergeny: **soja, sezam, migdały, pszenica**



Podane alergeny są zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011. Jeśli masz alergię na inne, niewymienione produkty spożywcze, prosimy poinformować o tym obsłudze. Zaznaczamy również, że nie jesteśmy restauracją 100% Gluten Free. Śladowe, bądź znikome ilości glutenu mogą wystąpić w każdym daniu.

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK 12:00 - 16:00
MONDAY - FRIDAY 12 PM - 4 PM

na lunch

pink lunch

zupa <small>soup</small>	14.90
danie główne <small>main dish</small>	24.90
zupa + danie główne <small>soup + main dish</small>	29.90

alergeny: **zapytaj obsługę** ask the staff

herbata zielona <small>green tea</small>	+4
napar imbirowy <small>ginger infusion</small>	+4

green lunch 29.90

choose 2 portions

5 x california tempura
5 x california batat
6 x futo zucchini
6 x futo bocznik
6 x futo classic
6 x hosomaki awokado/ogórek avocado/cucumber
6 x hosomaki tykwa/rzepa gourd/turnip
alergeny: **soja, sezam, migdały, pszenica**

pomiększ zestaw o 1 porcję

increase your lunch by 1 portion
2 x nigiri marynowany pomidor
2 x nigiri pieczona marchewka
2 x gunkan kukurydza
2 x gunkan bakłażan
+6.90
+6.90
+6.90
+6.90

miso <small>miso soup</small>	+4
herbata zielona <small>green tea</small>	+4
napar imbirowy <small>ginger infusion</small>	+4

na dobry początek

appetizers

kimchi NOWOŚĆ
tradycyjna sałatka koreańska | traditional Korean salad
alergeny: **soja, pszenica**

salty edamame
parzony groszek sojowy z wędzoną solą i zestem z limonki | steamed soya beans with smoked salt and lime zest
alergeny: **soja**

KFB Kimidori Fried Bocznik BESTSELLER
kawałki bocznika w chrupiącej panierce podawane z sosem aioli i barbecue
pieces of oyster mushroom in a crispy coating served with aioli and barbecue sauce
alergeny: **soja, gorczyca**

bao buns NOWOŚĆ
bułeczki bao z szarpaną "wołowiną", sałatą frise, ogórkiem i rzodkwią pikowaną, podawane z sosem gochujang
bao buns with pulled "beef", frise lettuce, cucumber and pickled radish, served with gochujang sauce
alergeny: **soja, pszenica, sezam, gorczyca, seler**

12.90

14.90

kubek 130 g 24.90
kubek 200 g 32.90

29.90

na rozgrzewkę

miso

zupa z pasty sojowej z makaronem soba, wakame, silken tofu i shiitake z dodatkiem pora, szczypiorku i sezamu
soybean paste soup with soba noodles, wakame, silken tofu and shiitake with the addition of leek, chives and sesame
alergeny: **soja, pszenica**

spicy creamy ramen

kremowy bulion z makaronem ramen, pieczonym pomidorem, "mięskiem" sojowym i kielkami groszku z dodatkiem szczypiorku i sezamu
creamy broth with ramen noodles, roasted tomato, soybean "meat" and pea sprouts with the addition of chives and sesame
alergeny: **soja, pszenica, sezam, orzechy ziemne**

zupa dnia

soup of the day
zapytaj o dostępność od poniedziałku do piątku ask for availability from monday to friday

soups

17.90

do syta

main dishes

green curry

tajskie zielone curry z tofu i warzywami z dodatkiem kolendry i owocu granatu, podawane z ryżem
thai green curry with tofu and vegetables with the addition of coriander and pomegranate, served with rice
alergeny: **soja**

37.90

chirashi bowl

słodko - pikante szarpane tofu, warzywa w tempurze, awokado, kukurydza, shiitake, rzodkiew piklowana i kiełki groszku podawane z ryżem i sosem Yakiniku
sweet and spicy jerked tofu, vegetables in tempura, avocado, corn, shiitake, pickled radish and pea sprouts served with rice and Yakiniku sauce
alergeny: **soja, sezam, pszenica**

39.90

korean bowl

"kurczak", kimchi, sałatka z ogórka, edamame, rzodkiew piklowana, ananas i sałata frise podawane z ryżem i sosem gochujang z dodatkiem szczypiorku, kolendry i sezamu
"chicken", kimchi, cucumber salad, edamame, pickled radish, pineapple and frisee lettuce served with rice and gochujang sauce with chives, coriander and sesame
alergeny: **pszenica, soja, sezam, gorczyca**

39.90

beyond burger

podawany z frytkami / served with fries
kotlet beyond, ogórek pikowany, pomidor, cebula czerwona, sałata karbowana, sos barbecue i musztardowo - "miodowy"
cutlet beyond, pickled cucumber, tomato, red onion, curly lettuce, barbecue and "honey" - mustard sauce
alergeny: **soja, pszenica, gorczyca**

49.90

pink fries

frytki belgijskie, "mięsko" sojowe, piklowana rzodkiewka, ananas, jalapeno, prażony bób i kolendra podawane z sosem gochujang i aioli
Belgian fries, soy "meat", pickled radish, pineapple, jalapeno, roasted broad beans and coriander served with gochujang and aioli sauce
alergeny: **pszenica, soja, gorczyca**

35.90

na dokładkę

frytki / fries

dobierz sos:
aioli
alergeny: **gorczyca**

12.90
2.90

na osłodę

desserts

mus czekoladowy

mus czekoladowy z polewą ze słonego karmelu
chocolate mousse with salted caramel topping

17.90

deser dnia

dessert of the day

17.90

sushi dobre na wszystko

supreme rolls

purple topped up roll

NOWOŚĆ 8 SZT. | 8 PCS 33.90
czerwona cebula w tempurze, awokado, na górze obficie dodawane pastą z orzechów włoskich i nerkowca oraz kinpirę z czerwonej kapusty
red onion in tempura, avocado, generously topped with a creamy paste of walnuts and cashews and red cabbage kinpyra
alergeny: **orzechy włoskie, orzechy nerkowca, sezam, soja, pszenica**

futo nachos panko

BESTSELLER 6 SZT. | 6 PCS 29.90
grillowana kukurydza, marynowane na ostro papryka i ogórek w panko z nachosów z ostrym wegańskim majonezem i szczypiorkiem
grilled corn, spicy marinated pepper and cucumber in nachos panko with spicy vegan mayonnaise and chives
alergeny: **soja, pszenica**

nigiri 2 SZT. | 2 PCS

nigiri pieczona marchewka

16.90
pieczona marchewka z dodatkiem marynowanej rzodkiewki
baked carrot with the addition of pickled radish
alergeny: **soja**

nigiri marynowany pomidor

17.90
marynowany pomidor z kizami
pickled tomato with kizami
alergeny: **soja, sezam**

nigiri Kimidori

BESTSELLER 19.90
grillowany bakłażan z pastą z czarnej trufli i limonką
grilled eggplant with black truffle paste and lime

nigiri pieczona papryka

NOWOŚĆ 17.90
pieczona papryka z dodatkiem marynowanej cebulki
baked pepper with the addition of pickled onion
alergeny: **soja, sezam**

california maki 5 SZT. | 5 PCS

california dragon

BESTSELLER 29.90
cukinia w tempurze, ogórek, por, owinięte bakłażanem ze słodkim sosem
zucchini in tempura, cucumber and leek wrapped in eggplant with sweet sauce
alergeny: **soja, pszenica**

california avocado

BESTSELLER 26.90
suszony pomidor, pieczona marchewka, rzepa i wegański serek na bazie migdałów obłożone awokado z posypką z nachosów i sosem Yakiniku
dried tomato, baked carrot, turnip and vegan cheese based on almonds wrapped in avocado with nachos and Yakiniku sauce
alergeny: **soja, sezam, migdały, pszenica**

hoso tempura awokado

NOWOŚĆ 6 SZT. | 6 PCS 23.90
fasolka szparagowa i kapary w tempurze, awokado, słodki sos i płatki chili
crunchy tempura roll with green beans and capers, avocado, sweet sauce and chili flakes
alergeny: **soja, pszenica**

california gold corn

NOWOŚĆ 8 SZT. | 8 PCS 34.90
kakiage i marynowane jalapeno pokryte pastą z orzechów ziemnych, opalone kukurydzą z dodatkiem kizami wasabi
kakiage and marinated jalapeno covered with peanut paste, fried corn with wasabi kizami
alergeny: **orzechy ziemne, migdały, sezam, soja, pszenica**

gunkan maki 2 SZT. | 2 PCS

gunkan kukurydza

BESTSELLER 18.90
grillowana kukurydza i kolendra z wegańskim majonezem na ostro
grilled corn and coriander with spicy vegan mayonnaise

gunkan bakłażan

18.90
smażone kostki z bakłażana z dodatkiem sosu teriyaki i kizami wasabi
fried eggplant cubes with teriyaki sauce and wasabi kizami
alergeny: **soja, sezam**

gunkan papryka

NOWOŚĆ 18.90
tatar z pieczonej papryki z ostrym wegańskim majonezem z dodatkiem migdałów w płatkach
roasted pepper tartare with spicy vegan mayonnaise and almond flakes
alergeny: **soja, sezam, migdały**

california tempura

23.90
por i boczniki w tempurze, awokado, ogórek i wegański majonez z dodatkiem marynowanej cebulki, na ostro
leek and oyster mushroom in tempura, avocado, cucumber and vegan mayonnaise with pickled onion, spicy
alergeny: **pszenica**

california batat

24.90
batat w tempurze, awokado z ostrym wegańskim majonezem z dodatkiem migdałów w płatkach
sweet potato in tempura, avocado with spicy vegan mayonnaise and almond flakes
alergeny: **sezam, migdały, pszenica**

WINO MUSUJĄCE

sparkling wine

Casa Pecunia 'Insight' Prosecco Spumante DOC

Włochy, Veneto | Szczep: Glera

Wyjątkowe wino musujące stworzone ze specjalnie wyselekcjonowanych gron szczepu Glera. Wino kreśli się pięknym jasnożółtym kolorem i przyjemnie świeżymi aromatami owoców.

10 cl
75 cl

10
80

Bienvenido Cava Brut

Hiszpania, Catalonia, Cava, Pere Ventura | Szczepy: Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Wino wytrawne w kolorze jasnego złota z subtelnymi bąbelkami charakterystycznymi dla win musujących typu Cava. Główne eksponowane aromaty to orzeźwiająca cytryna i słoneczna gruszka.

75 cl

80

WINO BIAŁE

white wine

Sandara Chardonnay & Sake

Hiszpania, Vicente Gandia

Wino białe stworzone z winogron Chardonnay połączone z autentycznym japońskim Sake i delikatnymi bąbelkami. Eleganckie połączenie śródziemnomorskiej Azji ukazuje nuty bananowca, jabłka i ananasa.

37,5 cl

59

Insight 'Casa Pecunia' Pinot Grigio DOC

Włochy Veneto | Szczep: Pinot Grigio

To lekkie wino ma złoto-słomkową barwę z delikatnymi, zielonkawymi refleksami. W nosie wyczuć można aromaty owoców cytrusowych, soczystej brzoskiwiny oraz zielonego jabłka.

15 cl
75 cl

16
75

Riesling Me Pfalz

Niemcy Pfalz | Szczep: Riesling

Wino białe, półwytrawne zbudowane ze szczepu Riesling. Wino cechuje cytrusowo-kwiatowy nos, przyjemne mineralne wypełnienie z dobrze zaznaczoną kwasowością na finiszku.

15 cl
75 cl

15
70

Pago Casa Benasal Blanco Organic

Hiszpania, Valencia, Pago Casa Gran | Szczepy: Gewürztraminer, Moscatel

Wino wytrawne, gładkie i owocowe, cudownie aromatyczne. Wyczuwalne aromaty marakui, mango, papai oraz cytrusów.

15 cl
75 cl

19
90

Kingfisher Sauvignon Blanc

Nowa Zelandia, Nelson | Szczep: Sauvignon Blanc

Wino o błyszczącej, cytrynowej barwie z zielonymi refleksami. Cechuje go niezwykle piękny i intensywny bukiet pełen aromatu agrestu, limonki i dojrzałego melona.

75 cl

98

WINO RÓŻOWE

rose wine

Insight "Casa Pecunia" Rosato Di Toscana IGT

Włochy, Toskania | Szczepy: Sangiovese, Syrah

Wino to powstało z wyjątkowego połączenia winogron Sangiovese i Syrah. Soczyste aromaty słodkich poziomek, dojrzałych wiśni i gruszek idealnie komponują się z przyjemnymi nutami kwiatowymi.

75 cl

75

WINO CZERWONE

red wine

Ozzi Shiraz

Australia South-Eastern Australia | Szczep: Shiraz

Wino o rubinowej barwie, z purpurowymi refleksami i intensywnymi aromatami dojrzałych owoców, uzupełnione o słodkawe nuty dębu. Na podniebieniu ukazuje dojrzały owocowy bukiet ciemnych jagód, dopełniony gładkimi taninami oraz miękkim aksamitnym wykończeniem.

15 cl
75 cl

16
75

Pepe Nero Primitivo

Włochy, Apulia, Salento, Cignomoro | Szczep: Primitivo

Wino o ciemnym, głębokim kolorze oraz bogatym bukietem. W aromatach wyczuwalne są nuty owoców leśnych, ciemnej czekolady, słodkich wiśni i drewna cedrowego. W ustach równie złożone, o posmaku czekolady, wanili, konfitury śliwkowej oraz korzennych przypraw.

75 cl

120

NAPOJE

soft drinks

CISOWIANKA woda

300 ml | 700 ml 9.90 | 19.90

woda niegazowana still water
 woda gazowana sparkling water *Perlage*
 woda silnie gazowana highly sparkling water



pepsi

200 ml

9.90



pepsi max

200 ml

9.90



tonic

200 ml

9.90

Brothers and Sisters

kombucha trawa cytrynowa i kafir *lemongrass and kaffir*

330 ml

15.90

On Lemon

matchbata

330 ml

14.90

Dr. Coco

woda kokosowa coconut water

280 ml

15.90

sok DRINKME

jabłko | jabłko-pomarańcza | jabłko-rabarbar | jabłko-truskawka
apple | apple-orange | apple-rhubarb | apple-strawberry

250 ml

10.90

herbata czarna black tea

9.90

herbata zielona green tea

klasyczna | z jaśminem | z ryżem | z wiśnią | z kaktusem
classic | with jasmine | with rice | with cherry | with cactus

9.90

espresso

8.90

americano

12.90

cappuccino

14.90

double espresso

10.90

flat white

14.90

latte

14.90

PIWO

beer

Czeska Desítka

Pilzner Maryensztadt

300 ml 10.90

500 ml 14.90

Earl Grey Ipa Revolta

500 ml 14.90

Dama z Warszawy

Lager Bytów

500 ml 14.90

Sapporo Lager

330 ml 12.90

Bavaria 0%

330 ml 10.90

NAPOJE ALKOHOLOWE

alcoholic beverages

Chopin Potato Vodka

40 ml 18.90

Japanese Nikka Pure Malt Taketsuru Non Age Whisky

40 ml 30.90

Pavlina Vodka

40 ml 14.90

Beefeater

40 ml 16.90

Japanese Nikka Coffey Vodka

40 ml 22.90

Japanese Nikka Coffey Gin

40 ml 23.90

Jack Daniel's

40 ml 18.90

Havana Club 3YO

40 ml 16.90

Jack Daniel's Single Barrel

40 ml 24.90

Don Angel Tequila

40 ml 16.90

Talisker Skye

Single Malt Scotch Whisky

40 ml 28.90