



Witaj w miejscu, gdzie wolność wyboru spotyka się z odpowiedzialnością za siebie i za świat. **Wolność** to miejsce, które łączy kuchnię, edukację i wspólnotę. Możesz tu zjeść zdrowo, wziąć udział w warsztatach albo po prostu odpocząć. W Wolności karmimy niskowęglowodanowo. Dieta low carb to dla nas coś więcej niż sposób odżywiania – to styl życia, który stabilizuje emocje, poprawia koncentrację i pomaga odzyskać spokój oraz energię. Wierzymy, że jedzenie to nie tylko smak, ale i jakość. Sięgamy po składniki jak najbardziej lokalne, sezonowe i pochodzące ze zrównoważonych źródeł. Unikamy masowych hodowli, wybieramy małych dostawców i rolników, którym bliska jest troska o naturę.

Bazujemy na zdrowych, nierafinowanych tłuszczach, takich jak oliwa z oliwek czy masło klarowane, które nie tylko sycą, ale także działają przeciwzapalnie i wspierają Twój układ nerwowy. Nasze dania obfitują w wysokiej jakości białko i błonnik, by zapewnić Twojemu ciału długotrwałą sytość i regenerację. Jeśli potrzebna jest odrobina słodczy, sięgamy po miód lub ekstrakt z owoców mniszka. Równie ważny jest dla nas sposób przygotowywania potraw - smażymy na nietoksycznych, stalowych patelniach, lub na japońskim grillu.

Cały czas szukamy nowych rozwiązań - jeśli masz jakiś pomysł, daj nam znać! Każdy posiłek, który tworzymy, to połączenie smaku, jakości i harmonii. Zapraszamy Cię nim do świata, w którym jedzenie naprawdę ma znaczenie, a ludzie chcą dla siebie więcej. Witaj w Wolności.

Szef
kuchni
*Kamil
Skropek*

*I don't
miss
CARBS*

#wolnoscnaalerzu

JEDZ MĄDRZE. MYŚL KLAROWNIE. ŻYJ W RÓWNOWADZE.

Proponowane przez nas dania podlegają okresowym wahaniom rynku, wobec czego niektóre dania z karty mogą nie być dostępne.

Wszystkie ceny podane są w polskich złotych (PLN) i zawierają VAT.

Nie dzielimy rachunków - przyjmujemy natomiast osobne płatności. Od 8 osób doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.

Dokładamy wszelkich starań, by nasze dania były wolne od glutenu. Mimo to, ze względu na wspólną przestrzeń kuchenną, mogą one zawierać jego śladowe ilości.

Wolność

ŚNIADANIA

serwowane
do godz 14:00



SŁOICZKI NA ZIMNO

Twarożek z ziołami

Alergeny: mleko

15,- 160g

Twarożek z nerkowca z ziołami

Alergeny: orzechy

17,- 160g

Smalec wieprzowy

Alergeny: skorupaki / mleko

18,- 160g

Śledzie w śmietanie

Alergeny: ryby / mleko

18,- 160g

Keto granola z jogurtem greckim

Alergeny: orzechy / kokos / sezam / mleko / jajka

22,- 180g

Kokosowy pudding chia /
siemię lniane / owoce borówkowe

Alergeny: kokos / orzechy

24,- 150g

**DODAJ PIECZYWO
Z MASŁEM ZA 10,-**



Lekki i aromatyczny, a jednocześnie bogaty w białko wspierające regenerację mięśni i metabolizm. Pomaga utrzymać wysoki poziom energii poprzez utrzymywanie prawidłowego poziomu cukru we krwi.



Aksamitny, białkowo-tłuszczowy twarożek z nutą świeżych ziół to roślinna przyjemność w pełni zgodna z zasadami diety low carb – lekki, sycący i pełen smaku.

Keto klasyk – aksamitny smalec wieprzowy z pieczywem białkowym wspiera stabilny poziom energii i długotrwałe uczucie sytości.

Klasyka północy w wersji keto – śledzie bogate w omega-3 i białko, pomogą zachować jasność umysłu i siłę mięśni.



Chrupiąca moc orzechów i nasion w duecie z gęstym jogurtem – energetyczny start dnia bez wyrzutów cukru i sumienia.



Egzotyczny deser w duchu keto – lekki, sycący i pełen błonnika, wspierający trawienie i metabolizm.

Wolność



danie
wegetariańskie



danie
wegańskie



Niskowęglowodanowa uczta pełna zdrowych tłuszczów i białka. To danie wspiera klarowność umysłu, metabolizm i naturalną witalność.

Klasyczny Cezar w wersji keto – pełnowartościowe białko wspiera metabolizm i regenerację mięśni, a błonnik dba o szczęśliwe jelita.

Fermentowany, sycący tempeh otoczony chrupiącymi warzywami, aromatycznymi przyprawami i bogactwem kolorowych antyoksydantów. Odżywia ciało i umysł, wspierając równowagę emocjonalną i naturalną odporność.

Talerz pełen zdrowych tłuszczów i białka. Każdy kęs wspiera metabolizm, serce i jasność umysłu.

Połączenie aksamitnych tłuszczów i naturalnej świeżości awokado. Positek odżywia ciało i umysł, wspierając równowagę emocjonalną i stabilny poziom energii.



danie
wegetariańskie



danie
wegańskie

ŚNIADANIA

serwowane
do godz 14:00

SALATKI

Awokado, krewetki i prażony boczek
na zielonych sałatach

Alergeny: jaja / skorupiaki / soja / mleko / sezam / gorczyca

42,- 350g

Bowl Cezar z indykiem i jajkiem

Alergeny: jajko / soja / ryby / mleko / gorczyca

42,- 350g



Bowl Azjatycki z tempehem, marynowane
warzywa, kiszonki, sos orzechowy

Alergeny: soja / sezam / orzechy / gorczyca

42,- 350g

PRZEKĄSKI ŚNIADANIOWE

Łosoś wędzony / twarożek / awokado

Alergeny: ryby / mleko

35,-



Ser burrata na guacamole

Alergeny: mleko

37,-

Witalność

ŚNIADANIA NA CIEPŁO

serwowane
do godz 14:00



OMLETY

Wędzony łosoś / salsa ogórkowa / kremowy serek

Alergeny: ryby / jajka / gorczyca / mleko

40,- 350g

Szpinak / kozi ser / orzeszki pinii

Alergeny: jajka / mleko / orzechy

40,- 350g

Wędzony boczek / pomidory / ser bursztyń

Alergeny: jajka / mleko / gorczyca

40,- 350g

GOFRY LOW CARB

Jajecznicza / kiszony ogórek /
awokado / szczypiorek / kiełki

Alergeny: kokos / orzechy / jajko / mleko / gorczyca / seler

30,- 300g

Tuńczyk tataki / sałatka z marynowanych
warzyw / kremowy serek

Alergeny: ryby / jajko / kokos / orzechy / soja / mleko

35,- 300g

Burger wołowy / majonez serowy / pomidor /
sałata / ogórek kiszony / czerwona cebula

Alergeny: jajko / kokos / orzechy / mleko / gorczyca

45,- 350g **+5,-** dodaj
jajko sadzone

Ubite masło orzechowe / mascarpone /
galaretkę z owoców borówkowych

Alergeny: jajko / kokos / orzechy / mleko

32,-

Wolność

Zdrowe tłuszcze omega-3 w parze z pełnowartościowym białkiem, wspierają serce i koncentrację.



Połączenie białka i minerałów dla mocnych kości i spokoju układu nerwowego, a orzeszki pinii dodają zdrowych tłuszczów wspierających serce i witalność.



Pełnowartościowe białko i witamina B12 wspiera energię i naturalną regenerację organizmu. Likopen w pomidorach chroni komórki przed stresem oksydacyjnym i wspiera odporność.



Śniadaniowa bomba białka i zdrowych tłuszczów, wspierająca energię i równowagę układu trawiennego.



Pełnowartościowe białko i kwasy omega-3 w harmonii ze świeżymi warzywami, które odżywiają ciało i wspomagają koncentrację.

Soczyste białko i zdrowe tłuszcze w połączeniu z warzywami - siła mięśni, moc umysłu, pełna satysfakcja gwarantowana.



Zdrowa dawka tłuszczów i antyoksydantów w słodkiej, sezonowej odstonie - dla przyjemności bez obciążania organizmu.



danie
wegetariańskie



danie
wegańskie



Esencja natury dla stawów, skóry i włosów – lekki, odżywczy i pełen naturalnej regeneracji.

Roślinna moc w każdym łyku – wspiera odporność, lekkość trawienia i witalność ciała.

Zielona energia i zdrowe tłuszcze w harmonijnym duecie, który wspomaga koncentrację i równowagę.

Kawa z naturalnymi tłuszczami dodaje energii i klarowności myślenia, wspierając długotrwałą witalność.

ŚNIADANIA

serwowane
do godz 14:00

NAPOJE ŚNIADANIOWE

Bulion kolagenowy

Alergeny: seler / soja

18,- 250ml

Wege bulion mocy

Alergeny: seler / soja / grzyby

15,- 250ml

Tłusta matcha na mleku kokosowym

Alergeny: kokos

22,- 200ml

Kawa kuloodporna z ghee

Alergeny: mleko

20,- 150ml



Witalność

PRZYSTAWKI

serwowane
od godz 14:00

Tatar wołowy / marynowane grzyby /
majonez serowy / suszone żółtko kurze /
ser Emilgrana / keto gofr

Alergeny: jaja / soja / grzyby / mleko / orzechy / kokos / gorczyca

52,- 150g

Wędzony łosoś / labneh / sos szalotkowy
na oliwie / ogórki z koprem włoskim

Alergeny: ryby / mleko

42,- 180g

Krewetki w maśle z winem i czosnkiem /
siekane zioła / limonka

Alergeny: skorupaki / mleko

38,- 220g

Słóiczki: pasta tuńczykowa / rillettes
z wędzonego łososia / smalec wieprzowy /
pieczywo białkowe

Alergeny: ryby / soja / jaja / mleko / orzech

42,-



Pełnia wartości odżywczych, wspiera
balans hormonalny, regenerację
mięśni oraz właściwy poziom cukru
we krwi. Syci, odżywia i nie obciąża –
wspiera koncentrację oraz pracę
układu nerwowego.

Świeży duet pełen lekkości. Bogactwo
niezbędnych kwasów omega-3,
odżywczego białka i antyoksydantów.
Wspiera koncentrację, serce
i odporność.

Maślane i aromatyczne - to danie,
które wesprze Twoją energię
i odporność. Bogate w cynk, selen
i astaksantynę - silny antyoksydant,
który chroni Twoje komórki przed
starzeniem.

Kremowe smarowidła w nowoczesnej
formie. Spora dawka przeciwzapalnych
tłuszczów i budującego białka.
Dadzą mózgowi niezbędną energię
i odżywienie.



PRZYSTAWKI

serwowane
od godz 14:00

Wspiera równowagę psychiczną i zdrowie metaboliczne. Bogata w białko, błonnik oraz naturalne probiotyki, pomaga stabilizować poziom cukru we krwi i dodaje energii bez obciążenia.

Naturalne probiotyki, białko i kwasy omega-3 wg przepisu z 1907 roku. Działają przeciwzapalnie i wspierają pracę jelit, a ich składniki odżywcze pomagają regulować emocje i pracę układu hormonalnego.

Rzemieśnicze sery z lokalnych gospodarstw. Lekka i naturalna przekąska, dobrze tolerowana przez organizm. Dostarczy białka i minerałów, a przy tym nasyci na długo.

Proste, odżywcze połączenie, które wzmacnia układ nerwowy i trawienie. Bogate w błonnik i cenne tłuszcze, wspiera wchłanianie witamin, pracę mózgu i równowagę hormonów.



Słojeczek: pasta 'makrelowa' z wędzonego tofu / nori / ogórek kiszony / sałata rzymska

Alergeny: soja / gorczyca

29,-

Kiszzone śledzie

Alergeny: ryby

48,-



Deska serów kozich i owczych Groser

Alergeny: mleko

65,-



Chleb z masłem i oliwą z oliwek z solą Maldon (do wyboru: żytni razowy lub keto białkowy)

Alergeny: orzechy / jaja / gluten / mleko

15,- 10,- przy zamówieniu z przystawką

do kupienia
w naszym

sklepie



rzemieśniczy
produkt
lokalny

do kupienia
w naszym

sklepie



rzemieśniczy
produkt
lokalny



danie
wegetariańskie



danie
wegańskie

Wolność

ZUPY

serwowane
od godz 12:00



Bulion kolagenowy / warzywny do picia

Alergeny: seler / soja / grzyby

15,- opcja wegańska **18,-** opcja mięsna 250g

Krem grzybowy z borowików / smażone grzyby / kwaśna śmietana / parmezan / boczek (opcjonalnie) / bukiet zielonych liści

Alergeny: grzyby / mleko / seler / soja

34,- 350g

Kapuśniak / pulpeciki z żebra wieprzowego z mięsem wołowym

Alergeny: soja / jaja / seler / mleko

24,- opcja wegańska **32,-** opcja z mięsną wkładką 350g

SAŁATKI

Salatka z krewetkami / boczek / jajko / awokado / czerwona cebula / piklowana dynia / mieszane sałaty / majonez klasyczny na oliwie / winegret / prażony sezam

Alergeny: jaja / skorupiaki / soja / mleko / sezam / gorczyca

48,- 450g

Tempeh / edamame / marynowana czerwona kapusta / marchewka / jarmuż / piklowana czerwona cebula / sos orzechowy / kiszonki / zioła

Alergeny: jaja / skorupiaki / soja / mleko / sezam / gorczyca

52,- 450g



Moc wyciśnięta z kości, roślin i grzybów. Otulający jelita i stawy, odżywiający komórki od wewnątrz. Wspiera odporność, lekkość trawienia i witalność ciała.



Aromatyczny krem z leśnych grzybów i umamicznego parmezanu. Źródło witamin z grupy B i zdrowych tłuszczów dla odporności i energii.



Rozgrzewająca zupa wspierająca trawienie i odporność. Mięsna wersja dostarcza pełnowartościowego białka i żelaza wspierającego regenerację i siłę, a wegańska – witaminy, energię bez obciążenia.

Połączenie zdrowych tłuszczów, pełnowartościowego białka i oczyszczającego błonnika. Lekka, świeża i sycąca – idealna dla zdrowia serca, równowagi hormonalnej i procesów koncentracji.



Fermentowany, sycący tempeh otoczony chrupiącymi warzywami, aromatycznymi przyprawami i bogactwem kolorowych antyoksydantów. Odżywia ciało i umysł, wspierając równowagę emocjonalną i naturalną odporność.

Wolność



danie
wegetariańskie



danie
wegańskie



DANIA GŁÓWNE

Keto klasyk w nowoczesnym wydaniu – białko, kolagen i tłuszcze wspierają stawy i regenerację, a także stabilny nastrój. Mięso rozpląwa się w ustach, a naturalna słodycz cebuli podkreśla jego aksamitny smak.

Prasowana golonka wieprzowa / konfitura z białej cebuli / sos typu gravy / boczek

Alergeny: seler / soja / mleko

46,- 300g

Szlachetne danie prosto z lasu. Lekkostrawne mięso dziko żyjącego jelenia, pełne omega-3, żelaza, cynku, selenu i witamin z grupy B. Wyjątkowe kulinarne doświadczenie, gdzie głęboki smak idzie w parze z prozdrowotnym działaniem. Wspiera pracę serca, układ krążenia i działa przeciwzapalnie.

Comber z jelenia / boczniak królewski / demi glace / czarna porzeczka / szyszka

Alergeny: soja / seler / gorczyca / mleko / grzyby

99,- 300g

Miękkie, aromatyczne mięso jest źródłem żelaza i zdrowych tłuszczów, wspierających układ krążenia. Danie bogate w witaminy i fitoskładniki, wspierające zdrowie skóry i kości.

Biodrówka jagnięca / demi glace / rokitnik / jarmuz z prażonym boczkiem

Alergeny: soja / seler / gorczyca / mleko

73,- 300g



WYBIERZ DODATKI



Frittata z pieczoną dynią, szalotką i cheddarem / sałatami w oleju z awokado

Alergeny: jaja / mleko

17,- 220g | pasuje do: golonka, biodrówka



Krokiet jajeczny / duxel grzybowy / ser mimolette / sałaty mieszane z oliwą i orzechami

Alergeny: mleko / jaja / grzyby / orzechy

17,- 180g | pasuje do: biodrówka, gęsina, jeleni



Puree z pieczonego selera

Alergeny: mleko / seler

12,- 140g | pasuje do: pstrąg, gęsina, jeleni



Pieczone różyczki kalafiora w harisie (delikatnie ostre)

Alergeny: mleko

14,- 180g / 200g | pasuje do: pstrąg, golonka



Sałaty w winegret z serem Emilgrana i prażonymi migdałami

Alergeny: mleko / orzechy / gorczyca

13,- 250g | pasuje do: wszystko!



Kiszonki sezonowe

Alergeny: gorczyca, seler

15,- 150g | pasuje do: wszystko!



danie wegetariańskie



danie wegańskie

Wolność

DANIA GŁÓWNE



Konfitowana noga z gęsi /
czerwona kapusta na ciepło z boczkiem /
jus / crunch z boczku i słoniny

Alergeny: seler / soja / mleko

68,- 450g

Pstrąg zielonica / sos gribiche /
grillowana cytryna

Alergeny: ryby / mleko / gorczyca

69,- 450g

Makaron jajeczny / dynia makaronowa /
cukinia / grzyby / buratta

Alergeny: jaja / mleko / grzyby

52,- 350g

Szaszłyki z kapusty i tofu /
hummus / olej chimichurri

Alergeny: soja / sezam

45,-

Długo pieczona gęś w aromatycznym
tłuszczu dostarczającym stabilnej
energii. Źródło przeciwutleniaczy
i łatwo dostępnych witamin, wspiera
zdrowie skóry i stawów.
Syci i rozgrzewa, ale nie obciąża -
idealny **comfort food**.

Czyste źródło białka, omega-3
oraz witaminy D. Wpływa korzystnie
na serce, regulację nastroju, wykazuje
też działanie neuro- protekcyjne
i przeciwzapalne, by mózg pozostał
jak najdłużej młody.



Niskowęglowodanowa wersja
klasycznego makaronu. Białko
i zdrowe tłuszcze zapewniają sytość
i energię bez sennego obciążenia.
Wspiera pamięć i koncentrację dzięki
zawartości cholicy.



Lekki, sycący i aromatyczny posiłek.
Sprzyja budowie mięśni i zapewnia
pełną satysfakcję na długo.
Wspomaga oczyszczanie organizmu
i działa przeciwzapalnie. Źródło
chlorofilu, witaminy C, E i K oraz żelaza.

WYBIERZ DODATKI



Frittata z pieczoną dynią,
szalotką i cheddarem /
sałatami w oleju z awokado

Alergeny: jaja / mleko

17,- 220g | pasuje do:
golonka, biodrówka



Krokiet jajeczny / duxel
grzybowy / ser mimolette /
sałaty mieszane z oliwą
i orzechami

Alergeny: mleko / jaja / grzyby / orzechy

17,- 180g | pasuje do:
biodrówka, gęsińska, jeleń



Puree z pieczonego selera

Alergeny: mleko / seler

12,- 140g | pasuje do:
pstrąg, gęsińska, jeleń



Pieczone różyczki
kalafióra w harisie
(delikatnie ostre)

Alergeny: mleko

14,- 180g / 200g | pasuje do:
pstrąg, golonka



Sałaty w winegret
z serem Emilgrana
i prażonymi migdałami

Alergeny: mleko / orzechy / gorczyca

13,- 250g | pasuje do:
wszystko!



Kiszonki sezonowe

Alergeny: gorczyca, seler

15,- 150g | pasuje do:
wszystko!

Wolność



danie
wegetariańskie



danie
wegetariańskie



Słodka chwila bez wyrzutów... glukozy. Bogaty w białko, pełne jakościowych składników, odpowiedni solo lub jako słodkie zwierczenie posiłku.



Sernik Baskijski

Alergeny: mleko / jajka

23,- 130g



STACJA
ZERO

DESERY ZE STACJI ZERO

Chcesz więcej? Zapytaj,
co jeszcze mamy w słodkiej ladzie!



danie
wegetariańskie



danie
wegańskie

Wolność

MENU DLA DZIECI



Rosółek kolagenowy
z makaronem jajecznym

Alergeny: seler / soja / jajka / mleko

20,- 250g

Keto gofr / mascarpone /
masło orzechowe / owoce leśne

Alergeny: kokos / orzechy / jajka / mleko

25,- 250g

Wrap jajeczny z grillowanym indykiem /
mix sałat / pomidor / ogórek zielony /
ser parmezan / sos majonezowy na oliwie

Alergeny: jajka / mleko

30,- 300g

Dorsz w panierce orzechowej /
grillowane warzywa (*brokuł, papryka, cukinia*)
/ sos tzatziki

Alergeny: orzechy / ryby / mleko

35,- 300g

Esencja natury dla prawidłowego rozwoju i wzrostu dzieci. Regeneruje jelita, wspiera pracę stawów przy intensywnym wzroście, odżywia komórki bez obciążania trawienia. Wspiera koncentrację. Bogaty w minerały, białko i witaminy z warzyw, prawdziwy superfood.



Zbalansowana wersja klasycznego gofra. Nie dość że syci brzuszek, to jeszcze wspiera rozwój błyskawicznego mózgu. Antyoksydanty dostarczone, poziom cukru stabilny, dziecko najedzone i... spokojne.

Kompozycja wspierająca nastrój i koncentrację, którą można jeść rękoma! Dostarcza łatwo przystępne białko i tryptofan, który ułatwia zasypianie. Cholina z jajek wspiera pamięć i rozwój młodego mózgu. Sos majonezowy na bazie oliwy dostarcza przeciwzapalnych składników, ułatwiając wchłanianie witamin.

Klasyczny obiad w zdrowej odsłonie. Bogactwo witamin w kolorowych warzywach, łatwo przyswajalne białko, zdrowe tłuszcze czynią z tego dania posiłek idealny dla rozwoju młodych odkrywców.





NAPOJE

KOKTAJLE %

Rozluźniające i otulające ciepłem od wewnątrz. Przyprawy wspierające trawienie, jak goździki czy cynamon, naturalna słodycz miodu i sezonowe owoce w najlepszych kombinacjach.

Tennessee w Sadzie **34,-** 150ml

*whiskey / kordiat jabłkowy lub gruszkowy /
cytryna / imbir / cynamon*

Kawa po godzinach **32,-** 95ml

*wódka / espresso / mleko kokosowe /
miód / przyprawa korzenna*

Wieczór przy kominku (na gorąco) **34,-** 350ml

*rum / czarna herbata / pomarańcza / cytryna /
wiśnia / goździki / cynamon / miód*

Ogród o zmierzchu **30,-** 90ml

czerwony wermut / campari / kordiat śliwkowy

NAPOJE CIEPŁE

Espresso **10,-** 20ml

Espresso Macchiato **12,-** 40ml

Espresso Doppio **14,-** 40ml

Americano **14,-** 100ml

Cappuccino **15,-** 140ml

Flat white **16,-** 150ml

Latte Macchiato **16,-** 300ml

Matcha Latte **18,-** 300ml

Mrożona Matcha **18,-** 300ml

Dodatkowe espresso do kawy **4,-** 10ml

Mleko roślinne **+2,-**

Herbata (czarna / zielona / owocowa) **12,-** 400ml

Gorąca czekolada **23,-** 300ml

Herbata sezonowa (miód / cynamon / goździki / anyż /

*imbir / pomarańcza) **24,-** 300ml*

ELIKSIRY ZDROWIA

Naturalne, lekkie i pełne życia. Idealne na czas oczekiwania na positek. Wspierają trawienie i równowagę mikrobiomu dzięki fermentowanym składnikom i octom owocowym. Bogate w antyoksydanty z owoców borówkowych i ziół – pomogą Ci neutralizować stres oksydacyjny i wesprą Twoją odporność. Orzeźwiają, nawilżają i przywracają lekkość – od środka.

ACV Bubble Spritz **30,-** 200ml

*ocet jabłkowy / sok z wiśni / miód /
woda gazowana / angostura (opcjonalnie)*

Berry Balance **30,-** 200ml

*sok z czarnej porzeczki / sok z maliny / malina /
rozmaryn / miód / woda gazowana*

Ogrodowy szampan **30,-** 200ml

ocet malinowy / mięta / chlorofil / woda gazowana

Kwaśny burak **18,-** 250ml

zakwas z buraka / imbir

NAPOJE GOTOWE

woda kokosowa **18,-** 400ml

sok pomidorowy **15,-** 300ml

kombucha **18,-** 250ml

SOKI WYCISKANE

jabłko, pomarańcza lub grapefruit **23,-** 400ml

burak / jabłko / imbir / cytryna **25,-** 400ml

ogórek / jabłko / seler / cytryna /

natka pietruszki **25,-** 400ml

Wolność

NAPOJE



PIWA



Browar Księży Młyn:

Przędzalniane Pszeniczne 5% **23,-** 500ml

Zakładowe Belgian Rye IPA 6,5% **23,-** 500ml

Bawełniane Pils 5% **23,-** 500ml

Folwarczne 0% **23,-** 500ml

Bavaria (klasyczna / pszeniczna / smakowa) 0% **16,-** 300ml

WINA MUSUJĄCE

Frizzante Casa Pecunia (z kija) **12,- 60,-**

Wytrawne 10% — Kraj: Veneto, Włochy

Cava brut - Macabeo Parrelada **100,-**

Wytrawne 11,5% — Kraj: Hiszpania, Utiel Requena

Prosecco Cantina di Castelnuovo **124,-**

Półwytrawne 11% — Kraj: Veneto, Włochy

WINA BIAŁE

Horgelus Colombard-Sauvignon **25,- 115,-**

Wytrawne 11,5% — Kraj: Francja, Gaskonia

Ozzi Chardonnay **24,- 110,-**

Wytrawne 12,5% — Kraj: południowo-wschodnia Australia

Velvet Touch Wooded Chardonnay **140,-**

Wytrawne 13% — Kraj: Francja, Languedoc

Pascani muscat **17,- 75,-**

Półwytrawne 12,5% — Kraj: Mołdawia, Valul Lui Traian

Srebrne Cuvee Blanc **153,-**

Wytrawne, 12,5% — Kraj: Polska, okolice Krakowa

WINA BIAŁE

Trentacoste Pinot Grigio **26,- 120,-**

Wytrawne, 12,5% — Kraj: Włochy, Veneto

Tagwerker Riesling **25,- 115,-**

Wytrawne 12,5% — Kraj: Austria, Weinviertel

Vaziani Rkatsiteli **18,- 80,-**

Półslodkie, 12% — Kraj: Gruzja, Kakheti

Le Petit Etoile Chardonnay **20,- 95,-**

Wytrawne 0% — Kraj: Francja

WINA CZERWONE

Ozzi Shiraz **24,- 110,-**

Wytrawne 13% — Kraj: Australia, Riverland

Trentacoste Primitivo **26,- 120,-**

Wytrawne 14,5% — Kraj: Włochy, Apulla

Pascani Merlot **14,- 50,-**

Półwytrawne, 13% — Kraj: Mołdawia, Valul lui Traian

Srebrna Góra Cuvee Rouge **153,-**

Wytrawne 12,5% — Kraj: Polska, okolice Krakowa

Velvet touch Wooded Shiraz **140,-**

Wytrawne 13% — Kraj: Francja, Languedoc

Thousand Lives Cabernet Sauvignon **18,- 85,-**

Wytrawne, 12% — Kraj: Argentyna, Mendoza

Vaziani Saperavi **18,- 85,-**

Półslodkie 12,5% — Kraj: Gruzja, Kakheti

Santa Sofia Amarone Della **365,-**

Wytrawne, 15% — Kraj: Włochy, Valpolicella

Wolność