



KANAPKI / BAJGLE

JEDNE POLECAMY W BAJGLU, INNE W CHLEBIE - ZAPYTAJ

grillowana kanapka z SAM-owym kimchi, cheddarem i szczypiorkowo-sezamowym omletem w chlebie wiejskim, podawana z azjatycką sałatką z ogórka		38
bekon supreme z jajkiem sadzonym na bekonie, pomidorem, cebulą, serkiem śmietankowym i rukolą		36
z pastą jajeczną		25
z camembertem, awokado, majonezem i kolendrą		28
z twarogiem z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem		25
z dzikim wędzonym łososiem, serkiem śmietankowym, świeżym ogórkiem i koperkiem		35
LUB serkiem śmietankowym, jajkiem sadzonym i szczypiorkiem		39
z roślinną suchą krakowską od Vege Smaku, musztardą Dijon, SAM-owym majonezem sojowym i ogórkiem kiszonym	 	28
z pieczonym rostbefem i sosem chrzanowym, pomidorem, czerwoną cebulą i majonezem		35

TOSTY / PLACUSZKI / NALEŚNIKI




tosty francuskie na SAM-owej chałce z ricottą, pieczonymi śliwkami i czekoladowym ganachem		35
tosty francuskie na SAM-owym chlebie tostowym z szynką, serem i musztardą Dijon		34
PLUS jajko sadzone		38
placuszki z ricotty z sosem malinowym		33
naleśnik z twarogiem z jagodami i sosem waniliowym		29
PLUS drugi naleśnik		36

OBSŁUGA
KELNERSKA +10%

OPISY DAŃ NIE ZAWIERAJĄ WSZYSTKICH SKŁADNIKÓW
W PRZYPADKU ALERGII POINFORMUJ KELNERA

SANDWICHES / BAGELS

EITHER BREAD OR BAGEL - ASK FOR RECOMMENDATION

grilled sandwich with SAM-ic kimchi, cheddar and chives-sesame omelette on sourdough bread, served with asian cucumber salad		38
bacon supreme with fried egg and bacon, tomato, red onion, cream cheese and rocket		36
with egg pâté		25
with camembert, avocado, mayonnaise and coriander		28
with cottage cheese with radish, cucumber and chives		25
with smoked wild salmon, cream cheese, cucumber and dill		35
OR cream cheese, fried egg and chives		39
with plant-based dry sausage by Vege Taste, Dijon mustard, SAM-ic soy mayonnaise and pickled cucumber	 	28
with roast beef and horseradish sauce, tomato, red onion and mayonnaise		35

FRENCH TOASTS / CRÊPES / PANCAKES

SAM-ic brioche french toast with ricotta, baked plums and chocolate ganache		35
french toast with ham, cheese and Dijon mustard served on SAM-ic toasting bread		34
PLUS fried egg		38
ricotta and buttermilk pancakes with raspberry sauce		33
crêpe with cottage cheese, blueberries and vanilla sauce		29
PLUS second crêpe		36

 100% VEGETABLE DISH

 NO FLOUR

 IN STORE

PIECZYWO NA ZAKWASIE / DODATKI DO DAŃ

porcja pieczywa	🍷	3
długo dojrzewające pieczywo na zakwasie pieczone codziennie w SAM-owej piekarni		
PLUS masło		4
.....		
mieszane zielone sałaty	🌿 🍷	12
z oliwą, cytryną i prażonym sezamem		

KASZE / OWSIANKI / TWAROŹKI

kasza jaglana na słono	🍷 🌿	35
z jajkiem w koszulce, pomidorami, garam masalą, prażonym nerkowcem, dukkah i SAM-owym olejem chili		
.....		
kasza jaglana na słodko	🌿	35
z czekoladą, karmelizowanym bananem, orzechami laskowymi, suszoną morelą, sosem malinowym i jogurtem		
.....		
owsianka z gotowanymi wiśniami,	🍷	34
karmelizowanym ananasem i chałwą, na SAM-owych płatkach z ekologicznego owsa		
.....		
twarożek z rzodkiewką,	🍷	28
ogórkiem i szczypiorkiem, podawany z pieczywem na zakwasie i masłem		

UŻYWAMY TYLKO CZYSTEJ MĄKI
Z MAŁEGO, POLSKIEGO MŁYNA

Prowadzimy trzy rodzaje naturalnych zakwasów, bez spulchniaczy, polepszaczy ani gotowych mieszanek. Bochenki formowane są ręcznie. Chleb o długim procesie fermentacji jest łatwiejszy do strawienia oraz dostarcza dużą ilość błonnika, co w efekcie wpływa na wzmocnienie systemu odpornościowego. Nasz chleb jest bogaty w mikroelementy, ma niski indeks glikemiczny oraz niepowtarzalny smak i strukturę.

🌿 DANIE W 100% ROŚLINNE 🌿 NIE ZAWIERA MĄKI 🍷 DOSTĘPNY W SKLEPIE

SOURDOUGH BREAD / ADDITIONS

bread portion	🍷	3
long-aged sourdough bread baked everyday in SAM-ic artisan bakery		
PLUS butter		4
.....		
seasonal greens	🌿 🍷	12
with olive oil, lemon and roasted sesame		

GROATS / PORRIDGES / COTTAGE CHEESE

savoury millet	🌿	35
with poached egg, tomatoes, garam masala, roasted cashew, dukkah and SAM-ic chili oil		
.....		
sweet millet	🌿	35
with chocolate, caramelised banana, hazelnuts, dried apricot, raspberry sauce and yoghurt		
.....		
porridge with poached sour cherries,	🍷	34
caramelised pineapple and halva, made on organic SAM-ic rolled oat flakes		
.....		
cottage cheese	🍷	28
with radish, cucumber and chives, served with sourdough bread and butter		

HOMEMADE ARTISAN BREAD

For all bread and pastries, we use only pure flour from a small mill not far from Warsaw. Our bread does not contain preservatives, anticaking agents or any other additives. The long fermentation process and the higher acidity helps digestion and better absorption of the microelements (iron, magnesium, zinc) from the bread and gives a unique taste and texture as well. The high fiber-content benefits the gut microbiota improving well-being and boosting the immune system. Our sourdough bread has low Glycemic Index.

SERVICE +10%

THE DESCRIPTIONS OF THE DISHES DO NOT CONTAIN ALL THE
INGREDIENTS, IN CASE OF ALLERGIES INFORM THE WAITER

JAJKA















jajka po wiedeńsku	25
podawane z pieczywem na zakwasie i masłem	
pasta jajeczna	 28
podawana z pieczywem na zakwasie i masłem	
pikantne jajka po meksykańsku	 38
z czosnkiem, kolendrą, pomidorami, jalapeño i parmezanem	
jajka po marokańsku	39
sadzone na grzance z wiejskiego chleba z awokado, podawane z hummusem, kolendrą i dukkah z chili	
jajka po turecku	 34
w tahinowo-czosnkowym jogurcie z palonym masłem chili, dukkah, świeżymi ziołami i chlebkami naan	
śniadanie angielskie na grzance z wiejskiego chleba	44
z jajkami sadzonymi, bekonem, białymi kiełbaskami, pomidorkami cherry i pieczarkami	
omlet singapurski w bułce batatowej	40
z cheddarem, garam masalą, chili i kolendrą	
omlet z chorizo,	  44
feta, szpinakiem i kolendrą	
LUB z roślinnym chorizo od Vege Smaku	
omlet fitness	 46
z dzikim wędzonym łososiem, kiełkami, pomidorkami cherry, awokado, pestkami dyni i słonecznika	
szakszuka	  38
jajka sadzone w pomidorach i kolorowych paprykach z kuminem, tymiankiem i kolendrą	
LUB z awokado i fetą z migdałów zamiast jajek	  
śniadanie klasyczne	 45
jajka po wiedeńsku LUB pasta jajeczna, szynka wiejska z chrzanem, twarożek z rzodkiewką, ogórek kiszony, pomidor, podawane z pieczywem na zakwasie i masłem	
śniadanie bliskowschodnie	 47
jajka menemen z fetą, hummus, sałatka ze świeżych warzyw i kaszy quinoa, labneh, awokado, chutney i pikle, podawane z pieczywem na zakwasie i masłem	

 DANIE W 100% ROŚLINNE

 NIE ZAWIERA MĄKI

 DOSTĘPNY W SKLEPIE

EGGS

viennese eggs	25
served with sourdough bread and butter	
egg pâté	 28
served with sourdough bread and butter	
spicy mexican eggs	 38
with tomatoes, jalapeño, garlic, coriander and parmesan	
moroccan eggs	39
fried eggs on sourdough toast with avocado, served with hummus, coriander and dukkah with chili	
turkish eggs	 34
in tahini-garlic yoghurt, chili beurre noisette, dukkah, fresh herbs and naan breads	
english breakfast on sourdough toast	44
with fried eggs, bacon, white sausages, cherry tomatoes and mushrooms	
singapore omelette in sweet potato bun	40
with cheddar cheese, garam masala and chili	
omelette with chorizo,	  44
feta cheese, spinach and coriander	
OR with plant-based chorizo by Vege Taste	
fitness omelette	 46
with smoked wild salmon, spring onion, cherry tomatoes, avocado, pumpkin and sunflower seeds	
shakshuka	  38
eggs in tomatoes and colorful peppers with cumin, thyme and coriander	
OR with almond feta and avocado instead of eggs	  
classic breakfast	 45
viennese eggs OR egg pâté, cottage cheese, country ham and horseradish sauce, pickled cucumber, tomato, served with sourdough bread and butter	
middle eastern breakfast	 47
eggs menemen with feta cheese, hummus, vegetable salad with quinoa, labneh, avocado, chutney and pickles, served with sourdough bread and butter	

SERVICE +10%

THE DESCRIPTIONS OF THE DISHES DO NOT CONTAIN ALL THE
INGREDIENTS, IN CASE OF ALLERGIES INFORM THE WAITER

KLASYKI

rosół z pieczonych warzyw do picia prosto z kubka	🌿	20
LUB podawany z bezjajecznym makaronem	🌿	28
.....		
tunezyjska zupa rybna z morskczukiem, pomidorami i grzankami z pastą paprykową		38
.....		
grillowane halloumi z ziemniakami, koprem włoskim, pomidorkami cherry i porem, z oliwą truflową, orzeszkami piniowymi i rukolą	🌿	57
.....		
cesarska sałata z kurczakiem zagrodowym, dojrzewającą szynką włoską, awokado, jajkiem w koszulce i parmezanowymi czipsami z pity		57
.....		
jesiennie-zimowy obiad z purée ziemniaczanym i surówką z czerwonej kapusty z żurawiną, jabłkiem i orzechami włoskimi	🍷	
PLUS SAM-owy sojowy mielony z sosem z gorczycą	🌿	51
PLUS grillowana pierś z kurczaka zagrodowego w marynacie	🌿	57
.....		
ryż po koreańsku z SAM-owym kimchi, edamame, kolendrą i prażonymi orzechami ziemnymi	🌿	43
PLUS jajko sadzone	🌿	47
PLUS kurczak zagrodowy	🌿	53
PLUS kurczak zagrodowy i jajko sadzone	🌿	57
.....		
burger BBQ z wołowiną, mimolettem, chrupiącym bekonem, majonezem curry i piklami w bułce naszego wypieku, podawany z ziemniakami	🍷	62
.....		
burger BBQ z halloumi, ogórkiem konserwowym, piklowaną czerwoną cebulą, majonezem curry, dukkah i kolendrą w bułce naszego wypieku, podawany z ziemniakami	🍷	55
.....		
ziemniaki ze szparagami morskimi, grillowanym halloumi, chorizo i pomidorkami cherry	🌿	62
LUB z roślinnym chorizo od Vege Smaku		
.....		
tagliatelle z krewetkami i cukinią w kremowym sosie pomidorowo-szafranowym	🍷	65

🌿 DANIE W 100% ROŚLINNE

🌿 NIE ZAWIERA MĄKI

🍷 DOSTĘPNY W SKLEPIE





CLASSICS

roasted vegetables broth to drink from a mug	🌿	20
OR served with eggless noodles	🌿	28
.....		
tunisian fish soup with hake, tomatoes and red pepper paste croutons		38
.....		
grilled halloumi with potatoes, fennel, cherry tomatoes and leeks, with truffle oil, pine nuts and rocket	🌿	57
.....		
caesar salad with free-range chicken, matured italian ham, avocado, poached egg and parmesan pita chips		57
.....		
autumn-winter lunch with potato purée and red cabbage salad with cranberries, apple and walnuts	🍷	
PLUS SAM-ic soy minced patty with mustard seed gravy	🌿	51
PLUS grilled free-range chicken breast in SAM-ic marinade	🌿	57
.....		
korean style fried rice with SAM-ic kimchi, edamame, coriander and roasted peanuts	🌿	43
PLUS fried egg	🌿	47
PLUS free-range chicken	🌿	53
PLUS free-range chicken and fried egg	🌿	57
.....		
BBQ beef burger with mimolette, crispy bacon, curry mayo and pickled vegetables in a SAM-ic bun, served with potatoes	🍷	62
.....		
BBQ halloumi burger with pickled vegetables, curry mayo, dukkah and coriander in a SAM-ic bun, served with potatoes	🍷	55
.....		
potatoes with samphire, grilled halloumi, chorizo and cherry tomatoes	🌿	62
OR with plant-based chorizo by Vege Taste		
.....		
tagliatelle with shrimps and zucchini in creamy tomato-saffron sauce	🍷	65


SERVICE +10%

THE DESCRIPTIONS OF THE DISHES **DO NOT CONTAIN ALL THE**
INGREDIENTS, IN CASE OF ALLERGIES INFORM THE WAITER

PRZEKĄSKI

- hummus**   29
z warzywami i pieczywem na zakwasie
-
- bruschetta z awokado,** 29
feta, kolendrą i czerwonym pieprzem
LUB z SAM-ową fetą z migdałów  

DESERY

- ciasto daktylowe**  32
z gorącym karmelem i bitą śmietaną
-
- mamy też ciasta dnia**
oraz dania, które świetnie sprawdzą się jako desery
- kelnerzy doradzą, co wybrać

NIE UŻYWAMY GOTOWYCH PÓŁPRODUKTÓW





Wszystkie zupy, sosy, pasty, fetę z migdałów, sojowy majonez, hummus, kimchi, syropy do lemoniad i wiele innych nowości, które cały czas wymyślamy, robimy sami od podstaw. Dzięki temu mamy pełną kontrolę nad składem oraz smakiem.

Obiecujemy Wam, że w naszych daniach i napojach nie znajdziecie sztucznych konserwantów ani polepszaczy smaku czy koloru.


OBSŁUGA
KELNERSKA +10%

OPISY DAŃ NIE ZAWIERAJĄ WSZYSTKICH SKŁADNIKÓW
W PRZYPADKU ALERGII POINFORMUJ KELNERA

SNACKS

- hummus**   29
with crunchy vegetables and sourdough bread
-
- bruschetta with avocado,** 29
feta cheese, pink pepper and coriander
OR with SAM-ic almond feta  

DESSERTS

- sticky toffee pudding**  32
with whipped cream
-
- cakes of the day**
and some of our dishes work well also as desserts
- ask the waiters and try

HEALTHY AND HONEST

We don't use any semi-finished products in the dishes we serve. All our soups, sauces, dips, almond feta, soya mayonnaise, hummus, kimchi, lemonade syrups and many more novelties we constantly introduce, we make ourselves from scratch.

Thanks to this approach, we have full control over the content and taste during the preparation process. We can guarantee, that you will not find any chemical preservatives, additives, taste enhancers or coloring agents in our products.

 100% VEGETABLE DISH

 NO FLOUR

 IN STORE

NAPOJE

1/4

ROZGRZEWAJĄCE

napar ze świeżym imbirem, cytryną, pomarańczą, miodem i goździkami	24
herbata zimowa z melisą i rozmarynem, z imbirem, cynamonem, suszonymi jabłkami i goździkami	24
złote mleko owsiane z kurkumą, imbirem, kardamonem, cynamonem, miodem i olejem kokosowym	24
kakao z założenia wytrawne, ale na życzenie przygotowujemy je z miodem	24
na odporność kwiat lipy, hibiskus, jeżówka purpurowa, kwiat czarnego bzu	16
na trawienie owoc dzikiej róży, mięta, koper włoski, rumianek	16

ZIMNE

lemoniada klasyczna	20
lemoniada grejpfrutowa z rozmarynem	24
kombucha Meduzyna darjeeling	butelka 0.33 l 29
woda mineralna	butelka 0.3 l / 0.7 l 13/18
fritz-cola	butelka 0.33 l 20

KAWY

espresso	10
podwójne espresso	14
czarna	0.2 l 13
americano	0.3 l 17
cappuccino	17
flat white / latte	19
przelew	16
tonic espresso	22
orange espresso	22
po wietnamsku	22
lód i mleko skondensowane	

HERBATY

Suki Tea mieszanki głównie z upraw ekologicznych i Fairtrade:	
rooibos	15
zielona	15
earl grey	15
english breakfast	15
mango	15
zielona jaśminowa	15
Moya matcha latte	25

BEVERAGES

1/4

WARMING

fresh ginger infusion with lemon, orange, honey and cloves	24
winter tea with lemon balm and rosemary with ginger, cinnamon, dried apples and cloves	24
golden oat milk with turmeric, ginger, cardamom, cinnamon, honey and coconut oil	24
cocoa meant to be savoury but can be served with some honey as well	24
immunizing linden blossom, black lilac flower, echinacea, hibiscus	16
digestive rosehip fruit, mint, fennel, camomile	16

COLD

classic lemonade	20
grapefruit lemonade with rosemary	24
Meduzyna darjeeling kombucha	bottle 0.33 l 29
mineral water	bottle 0.3 l / 0.7 l 13/18
fritz-cola	bottle 0.33 l 20

COFFEE

espresso	10
espresso doppio	14
black	0.2 l 13
americano	0.3 l 17
cappuccino	17
flat white / latte	19
filter coffee	16
tonic espresso	22
orange espresso	22
vietnamese iced coffee	22
with condensed milk and ice	

TEAS

Suki Tea finest blends mostly from organic and Fairtrade farms:	
rooibos	15
green	15
earl grey	15
english breakfast	15
mango	15
jasmine green	15
Moya matcha latte	25

NAPOJE

2/4

ŚWIEŻE SOKI I KOKTAJLE

0.32 l

polski marchew, jabłko, burak	22
standard pomarańcza 1/LUB grejpfrut	25
mango lassi mango, jogurt, woda różana, kardamon	28
superberry goji, jeżyna, malina, jagoda, jabłko (przeciwutleniacz o dużej zawartości witaminy C)	29
egzotyczny papaja, pomarańcza, passiflora	31
antyoksydant spirulina, mięta, melon, pomarańcza (bogate źródło roślinnego białka, wpływa korzystnie na skórę, włosy i paznokcie, poprawia pamięć)	29
smoothie pomarańcza, banan, truskawka	29
na odporność marchew, ananas, imbir, kurkuma, olej lniany, banan, pomarańcza (ma właściwości przeciwzapalne, wspomaga system odpornościowy organizmu)	31
afrodyzjak malina, mango, liczi, passiflora, limonka, pomarańcza	31
na przeziębienie imbir, limonka, grejpfrut, pomarańcza, echinacea	30
roślinny shake czekoladowy banan, kakao, białko konopne, cynamon, kardamon, masło orzechowe, mleko owsiane	31
zielony jabłko, kiwi, ogórek, limonka, mięta, spirulina, szpinak	29
po treningu - wysokobiałkowy ananas, banan, pomarańcza, mleko kokosowe, koncentrat białka serwatkowego WPC 80 (wpływa korzystnie na układ sercowo-naczyniowy, obniża ciśnienie)	30

OBŚLUGA +10%

OPISY SOKÓW ZAWIERAJĄ WSZYSTKIE SKŁADNIKI

BEVERAGES

2/4

FRESH JUICES AND FRUIT COCKTAILS

0.32 l

polish carrot, apple, beetroot	22
standard orange AND/OR grapefruit	25
mango lassi mango, yoghurt, rose water, cardamom	28
superberry goji berry, blueberry, blackberry, raspberry, apple (antioxidant high in vitamin C)	29
exotic papaya, orange, passionfruit	31
antioxidant spirulina, mint, melon, orange (great source of proteins, improves your hair, skin, nails and memory)	29
smoothie orange, banana, strawberry	29
immune booster carrot, pineapple, ginger, turmeric, linseed oil, banana, orange (has anti-inflammatory properties, improves immune system)	31
aphrodisiac raspberry, mango, lychee, passionfruit, lime, orange	31
cold preventing ginger, lime, grapefruit, orange, echinacea	30
plant-based chocolate shake banana, cocoa, flax protein, cinnamon, cardamom, peanut butter, oat milk	31
green apple, kiwi, cucumber, lime, mint, spirulina, spinach	29
after training - high protein pineapple, banana, orange, coconut milk, whey protein concentrate WPC 80 (improves cardiovascular system, lowers blood pressure)	30

SERVICE +10%

THE DESCRIPTIONS OF THE JUICES CONTAIN ALL THE INGREDIENTS

WINO MUSUJĄCE

Cava Família Oliveda Brut	0.1 l	18
Katalonia, Hiszpania	0.75 l	85
perliście musujący kupaż z aromatami owocowymi i kwiatowymi, metoda szampańska		

WINO BEZALKOHOLOWE

mineralny riesling Eins Zwei Zero	0.125 l	26
Dolina Renu, Niemcy	0.5 l	94
realnie winne aromaty, soczyste i świeże z delikatnie owocową słodyczą	0.75 l	109

WINO BIAŁE

aromatyczne verdejo Rey Santo	0.125 l	21
Rueda, Hiszpania	0.5 l	74
aromaty ananasa i limonki z mineralnym niuanssem i ziołowym akcentem w ustach	0.75 l	80

klasyczne chardonnay Cuvée Dissenay	0.125 l	22
Langwedocja, Francja	0.5 l	78
tostowe, o niskiej kwasowości, z maślanymi i egzotycznymi nutami	0.75 l	87

WINO CZERWONE

soczysty pinot noir Cuvée Dissenay	0.125 l	22
Langwedocja, Francja	0.5 l	78
lekkie, o niskiej kwasowości, z aromatami owoców leśnych	0.75 l	87

GRZANE WINO

czerwone wytrawne	0.2 l	27
z pomarańczą, goździkami i miodem		
białe wytrawne	0.2 l	27
z kardamonem, jabłkiem i anyżem		

SPARKLING WINE

Cava Família Oliveda Brut	0.1 l	18
Catalonia, Spain	0.75 l	85
refreshingly sparkling coupage with fruity and floral aromas, traditional method		

ALCOHOL-FREE WINE

Eins Zwei Zero mineral riesling	0.125 l	26
Rheingau, Germany	0.5 l	94
authentic wine aromas, juicy and fresh with subtle sweetness	0.75 l	109

WHITE WINE

Rey Santo aromatic verdejo	0.125 l	21
Rueda, Spain	0.5 l	74
aromas of pineapple and lime with mineral nuance and herbal notes in the mouth	0.75 l	80

Cuvée Dissenay classic chardonnay	0.125 l	22
Languedoc, France	0.5 l	78
toast, buttery and exotic aromas, with low acidity	0.75 l	87

RED WINE

Cuvée Dissenay juicy pinot noir	0.125 l	22
Languedoc, France	0.5 l	78
light, with low acidity and forest fruit aromas	0.75 l	87

MULLED WINE

red dry	0.2 l	27
with orange, cloves and honey		
white dry	0.2 l	27
with cardamom, apple and anise		

ALKOHOLE

4/4

KOKTAJLE

Mimoza 0.12 l **28**
musująca hiszpańska cava ze świeżym
sokiem z pomarańczy

Aperol Spritz 0.16 l **36**
cava z aperolem, pomarańczami,
wodą gazowaną i lodem

OBSŁUGA KELNERSKA +10%

ALCOHOLS

4/4

COCKTAILS

Mimosa 0.12 l **28**
cava with fresh orange juice

Aperol Spritz 0.16 l **36**
cava with aperol, oranges,
sparkling water and ice

SERVICE +10%
