

## ŚNIADANIA BREAKFAST

Serwowane cały dzień  
Served all day



### SHAKSHUKA

Jajko gotowane w aromatycznym sosie pomidorowo-paprykowym z cebulą, serwowane z preclem jerozolimskim

Egg poached in an aromatic tomato-pepper sauce with onion, served with a Jerusalem pretzel

34

- ser feta / feta +4
- dodatkowe jajko / extra egg +4
- podwójne jajko i feta / double egg with extra feta +8

### VEGAN SHAKSHUKA

Serwowana z prażoną cieciorką zamiast jajka

Served with roasted chickpeas instead of an egg

33

### HUMMUSOWY TALERZ

#### HUMMUS PLATE

Serwowany z pieczoną kapustą, kiszonymi warzywami, szczypiorkiem i karmelizowaną czerwoną cebulką i z preclem jerozolimskim

Served with roasted cabbage, pickled veggies, chives, caramelized red onion and Jerusalem pretzel.

32

### KANAPKI Z PASTĄ Z SUSZONYCH POMIDORÓW SANDWICHES WITH DRIED TOMATO PASTE

Pasta z suszonych pomidorów i orzechów włoskich z dodatkiem marynowanych na ostro ogórków, podawana na domowej chałce  
Dried tomato paste with walnuts served with chili marinated cucumbers on homemade challah.

33

### KANAPKI Z LABNEH

#### LABNEH SANDWICHES

Podawane z miętą i karmelizowaną śliwką, na domowej chałce.

Served with caramelized plum and mint on homemade challah.

33

## ZESTAW MEZZE MEZZE SET

Serwowane cały dzień  
Served all day

Zestaw bliskowschodnich przekąsek serwowanych z preclem jerozolimskim

Middle Eastern homemade tapas served with Jerusalem pretzel

Wybierz rozmiar i ulubione dodatki  
Select the size and sides

MAŁY / SMALL 3 MEZZE + 1 PRETZEL 34 zł

DUŻY / LARGE 5 MEZZE + 2 PRETZEL 56 zł

+ dodatkowy precel / extra pretzel +8  
+ dodatkwe mezze / extra mezze +12

#### • HUMMUS

Klasyczne bliskowschodnie danie z cieciorki i tahini

Classic Middle Eastern dish made from chickpeas and tahini

#### • ZIEMNIACZKI HARRA

##### HARRA POTATOES

Pieczone na ostro z cytryną i ziołami

Roasted with chili lemon and herbs

#### • LABNEH

Biały ser z jogurtu greckiego serwowany z oliwą i za'ataram

Yogurt cheese with olive oil and za'atar

#### • CZARNE OLIWKI

##### BLACK OLIVES

Marynane z czosnkiem, chili i pietruszką

Marinated with garlic, chilli and parsly



#### • ZIELONE OLIWKI

##### GREEN OLIVES

Marynowane z kiszoną cytryną i tymiankiem

Marinated with pickled lemon and thyme

#### • PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW Z PIETRUSZKĄ

##### SUN-DRIED TOMATO SPREAD WITH PARSLEY

#### • MIX KISZONYCH WARZYW

##### PICKLED VEGGIES

#### • ŚWIEŻE WARZYWA

##### FRESH VEGGIES

תת  
CHEDER

SELF-SERVICE

## KAWA Z FINDŻANU FINJAN COFFEE

Parzona w tradycyjnym mosiężnym tygielku  
Brewed in a traditional brass coffee pot

- z korzennymi przyprawami i brązowym cukrem  
with spices and brown sugar
- z kardamonem i brązowym cukrem  
with cardamom and brown sugar

## KAWA COFFEE

ESPRESSO  
CZARNA / BLACK  
BIAŁA / WITH MILK  
CAPPUCCINO  
FLAT WHITE  
LATTE

Do wyboru mleko bez laktozy, sojowe, owsiane,  
lactose-free, soy milk, oat milk  
DODATKOWE MLEKO / EXTRA MILK + 3

## PRZELEW BATCH BREW SPECIALTY COFFEE

Zapytaj na barze o dostępność  
Ask us which are currently available

MAŁY SMALL  
DUŻY LARGE

## HERBATY TEA

HERBATA PO IZRAELSKU / ISRAELI STYLE TEA  
Ze świeżą miętą, czarną herbatą i cukrem  
With fresh mint, black tea and brown sugar

HERBATA PO MAROKAŃSKU / MOROCCAN STYLE TEA  
Ze świeżą miętą, zieloną herbatą i cukrem  
With fresh mint, green tea and brown sugar

HERBATY SYPANE / TEA SELECTION  
Oferta dostępna przy barze  
Current selection available at the bar

PARZONA ŚWIEŻA MIĘTA / FRESHLY BREWED MINT

## DESERY DESSERTS

BAKLAWA / BAKLAVA  
Różana, czekoladowa, pistacjowa  
Rose, chocolate, pistachio

CIASTA / CAKES  
O wybór ciast zapytaj przy barze  
For the choice of cakes ask at the bar

0.35L 0.6L 1.0L  
27 zł 40 zł 59 zł



10 | 12  
10 | 13  
13  
13 | 16  
16  
16

## GORĄCE NAPOJE HOT BEVERAGES

IMBIROWY TRUNEK / GINGER DRINK  
Zielona herbata z miodem, imbirem i cytrusami  
Green tea, honey, fresh ginger and citrus

HERBATA CHEDEROWA / CHEDER TEA  
Czarna herbata z wywarem korzennym, suszonymi śliwkami,  
miodem i cytryną  
Black tea, spicy brew, dry plums, honey and lemon

MATCHA LATTE  
Matcha + spienione mleko  
Matcha + frothed milk

## ZIMNE NAPOJE COLD DRINKS

LEMONANA  
Z cytryną, świeżą miętą i brązowym cukrem  
With lemon, fresh mint and brown sugar

LEMONIADA RÓŻANA  
ROSE LEMONADE  
Z dżemem różanym, cytryną i wodą różaną  
With rose jam, lemon and rose water

LEMONIADA KWIATOWO - FIGOWA  
FLOWER-FIG LEMONADE  
Z dżemem figowym, wodą kwiatową i sokiem pomarańczowym  
With fig jam, floral water and orange juice

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z POMARAŃCZY  
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE

WODA  
WATER  
Niegazowana lub gazowana  
Still or sparkling

## KOKTAJLE COCKTAILS

DYBUK  
Z imbirówką, sokiem z cytryny, brązowym cukrem i miętą  
With ginger vodka, lemon juice, brown sugar and mint

MORZE CZERWONE / RED SEA  
Z wiśniówką, sokiem z cytrusów, herbatą owocowa i miętą  
With cherry liqueur, citrus, fruit tea and mint

LILACH  
Z ginem, czarnym bzem, cytryną i tonikiem  
With gin, elderberry liqueur, lemon juice and tonic

SZPRYCER / SPRITZER  
Z białym winem, wodą gazowaną i cytryną  
With white wine, sparkling water and lemon juice

0.35L 0.5L 1.0L  
6 zł 7 zł 10 zł



22  
22  
20

## NALEWKI LIQUEURS

- Wiśniówka, cytrynówka, orzechówka  
Cherry, lemon, hazelnut
- Imbirówka, czarny bez  
Ginger, black elderberry
- Śliwowica  
Slivovitz

## WINA WINE

WINO DOMU  
HOUSE WINE  
Czerwone / Red Primitivo, Negroamaro  
Wytrawne, dry

Białe / White Falanghina  
Wytrawne, dry

## WINA Z IZRAELA ISRAELI WINES

BIAŁE / WHITE

Shell Segal's Sauvignon Blanc, Colombard, Muscat  
Wytrawne, dry

Barkan Shahor Classic Emerald Riesling, Colombard  
Wytrawne, dry

ZMORA Semillon & Colombard  
Półwytrawne, Semi-dry

CZERWONE / RED

BARKAN SHAHOR CLASSIC MERLOT, ARGAMAN  
Wytrawne, dry

SHELL SEGAL'S SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD, MUSCAT  
Wytrawne, dry

BEN AMI, CABERNET SAUVIGNON  
Wytrawne, dry

KIDDUSH CARIGNAN RED  
Słodkie, sweet



0.12L 0.5L 1.0L  
17 zł 58 zł 107 zł

14  
18  
22



19 | 105

20 | 105

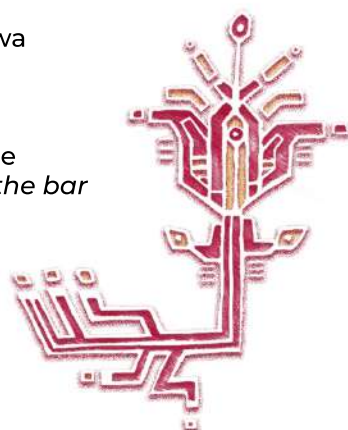
19 | 105

20 | 105

20 | 105

20 | 110

18 | 100



14 - 22



# OFERTA SEZONOWA SEASONAL TREATS

## GORĄCA CZEKOLADA HOT CHOCOLATE

- Klasyczna / *classic*
- Z dżemem różanym / *with rose jam*
- Z orzechówką / *with hazelnut liqueur*

22  
23  
23

Zapytaj o mleko roślinne / *ask for vegan milk*

## WINO GRZANE MULLED WINE

- Czerwone z autorską mieszanką przypraw  
*Red with our original spice blend*
- Białe z autorską mieszanką przypraw  
*White with our original spice blend*

22  
22



# OFERTA SEZONOWA SEASONAL TREATS

## ZIMOWE ŚNIADANIA WINTER BREKKIE

### BAJGIEL ŚNIADANIOWY BREAKFAST BAGEL

31

Z domową tapenadą, kiszoną marchewką i jajkiem sadzonym  
*With homemade tapenade, pickled carrot and fried egg*

### TOSTY FRANCUSKIE FRENCH TOAST

32

Na domowej chałce z kremem waniliowo-cytrynowym  
i karmelizowaną figą

*Homemade challah with vanilla-lemon icing and caramelized fig*

