wiosna 2.0

dostępne
od 11.05.2026
do odwołania

obserwuj nas na insta: @avocado_vegan_spot

DANIA

wrap z twarożkiem i szparagami / 42 zł
pszenny placek z twarożkiem ze słonecznika i tofu, świeżym szpinakiem, pomidorem, młodymi pieczonymi ziemniakami oraz grillowanymi szparagami, podawany z marynowaną kapustą pelustką

szparagowy shokupan / 38 zł
autorski, japoński, maślany chlebek shokupan z marynowanym tempehem, grillowanymi szparagami, kiszoną rzodkiewką i kremowym sosem holenderskim

słodki shokupan / 35 zł
autorski, japoński, maślany chlebek shokupan z delikatnym słodkim twarożkiem z nerkowców, domową konfiturą rabarbarową, pomarańczowym karmelem, truskawkami i płatkami migdałów

rāmen szparagowy / 46 zł
kremowy bulion paitan miso z szarpanym seitanem, grillowanymi szparagami, piklowaną marchewką, kiszonymi rzodkiewkami i pszennymi kluskami

NAPOJE

mrożona czarna / 12 zł
americano lub przelew na lodzie

mrożone latte / 24 zł
podwójne espresso z mlekiem owsianym i roślinną bitą śmietaną, na lodzie
syrop do wyboru: migdał, wanilia, kokos, karmel, czekolada (22 zł bez bitej śmietany)

tonic espresso / 22 zł
pojedyncze espresso z klasycznym tonikiem i limonką, na lodzie

orange espresso / 24 zł
pojedyncze espresso ze świeżym sokiem z pomarańczy, pomarańczą i miętą, na lodzie

tonic matcha / 24 zł
matcha z klasycznym tonikiem i limonką, na lodzie

orange matcha / 26 zł
matcha ze świeżym sokiem z pomarańczy, pomarańczą i miętą, na lodzie

mrożona matcha latte / 26 zł
matcha z mlekiem owsianym na lodzie

mrożona mango matcha latte / 27 zł
matcha z mlekiem owsianym, pulpą mango i syropem z agawy, na lodzie

mrożona jagodowa matcha latte / 26 zł
matcha z mlekiem owsianym i syropem jagodowym, na lodzie

mrożona earl grey matcha latte / 27 zł
matcha z infuzowanym herbatą earl grey mlekiem owsianym i syropem waniliowym, na lodzie

mrożona matcha truskawkowa / 26 zł
matcha z wodą kokosową i syropem truskawkowym, na lodzie

karmelowo-pomarańczowa hojicha / 24 zł
hojicha z mlekiem grochowo-waniliowym z domowym karmelem pomarańczowym, na lodzie

fiołkowe ube cloud latte / 20 zł
ube z roślinną śmietaną, mlekiem owsianym i syropem fiołkowym, na lodzie

pomarańczowa ice yerba mate / 20 zł
yerba mate z domowym syropem pomarańczowym, pomarańczą i liofilizowaną maliną, na lodzie

oranżada kwiatowa / 16 zł
napar z hibiskusa z wodą gazowaną, cytryną, szczyptą soli i syropem lawendowym, na lodzie

co bierzesz? —

wiosna 2.0

available from 11.05.2026

spring bites

wrap with cottage cheese & asparagus / 42 pln
wheat wrap filled with sunflower seeds and tofu cream cottage cheese, fresh spinach, tomato, young roasted potatoes, and grilled asparagus, served with pickled cabbage

asparagus shokupan / 38 pln
homemade japanese buttery shokupan bread with marinated tempeh, grilled asparagus, pickled radish, and creamy hollandaise sauce

sweet shokupan / 35 pln
homemade japanese buttery shokupan bread with delicate sweet cashew cream cheese, homemade rhubarb jam, orange caramel, strawberries, and almond flakes

asparagus rāmen / 46 pln
creamy miso paitan broth with pulled seitan, grilled asparagus, pickled carrot, fermented radishes, and wheat noodles

specials drinks

iced black coffee / 12 pln
iced americano or pour-over coffee

iced latte / 24 pln
double espresso with oat milk and plant-based whipped cream, served over ice
choice of syrup: almond, vanilla, coconut, caramel, chocolate (22 pln without whipped cream)

espresso tonic / 22 pln
single espresso with classic tonic water and lime, served over ice

orange espresso / 24 pln
single espresso with fresh orange juice, orange slices and mint, served over ice

matcha tonic / 24 pln
matcha with classic tonic water and lime, served over ice

orange matcha / 26 pln
matcha with fresh orange juice, orange slices and mint, served over ice

iced matcha latte / 26 pln
matcha with oat milk, served over ice

iced mango matcha latte / 27 pln
matcha with oat milk, mango purée and agave syrup, served over ice

iced blueberry matcha latte / 26 pln
matcha with oat milk and blueberry syrup, served over ice

iced earl grey matcha latte / 27 pln
matcha with earl grey-infused oat milk and vanilla syrup, served over ice

iced strawberry matcha / 26 pln
matcha with coconut water and strawberry syrup, served over ice

caramel orange hojicha / 24 pln
hojicha with vanilla pea milk and homemade orange caramel, served over ice

violet ube cloud latte / 20 pln
ube with plant-based cream, oat milk and violet syrup, served over ice

orange iced yerba mate / 20 pln
yerba mate with homemade orange syrup, orange slices and freeze-dried raspberry, served over ice

floral lemonade / 16 pln
hibiscus infusion with sparkling water, lemon, a pinch of salt and lavender syrup, served over ice

what you on? —

let's stay in touch : @avocado_vegan_spot