menu

ZUPA DNIA

sprawdź na tablicy

SOJOWY SCHABOWY 41 ZŁ

kotlet sojowy w panierce podawany z purée ziemniaczanym, śmietanką sojową i surówkami

KROKIETY ZE SZPINAKIEM & WEGAŃSKĄ MOZZARELLĄ LUB Z SOCZEWICĄ I WŁOSZCZYZNĄ LUB MIX 39 ZŁ

dwa domowe krokiety, podawane z surówkami i sosem do wyboru:
sojonez czosnkowy, sos pomidorowo-śliwkowy lub sos pomidorowy

GOŁĄBEK TRADYCYJNY 41 ZŁ

gołąbek z farszem z ryżu, sojowego mielonego, pieczarek, marchewki, cebuli
podawany z sosem pomidorowym, purée ziemniaczanym i surówkami

PIELMIENI Z SOJOWYM FARSZEM BEZMIĘSNYM I GRZYBAMI 41 ZŁ

12 sztuk gotowanych pierożków z sojowym farszem bezmięsnym i grzybami
podawanych z wegańskim masłem i czarnym pieprzem, surówkami oraz sosem kimchi majo

DYNIOWE LENIWE KLUSKI PODSMAŻANE NA MAŚLE ROŚLINNYM 37 ZŁ

z cukrem podawane z sosem waniliowym, dżemem jabłkowo - gruszkowym z cynamonem i kruszonką

DODATKI

sos do wyboru: 4 zł / porcja:
- sos pomidorowo - śliwkowy
- śmietanka sojowa
- sojonez czosnkowy
- sos kimchi majo
- sos pomidorowy z bazylią

purée ziemniaczane 9 zł
zestaw surówek 14 zł
kotlet warzywny 8 zł
krokiet 13 zł
schabowy 14 zł
gołąbek 14 zł

OPAKOWANIA NA WYNOS:

ekologiczne opakowanie na wynos duże 2 zł
ekologiczne opakowanie na wynos małe 1.5 zł
ekologiczne opakowanie na ciasto 0.5 zł
torba papierowa 1.5 zł

Z WŁASNYM OPAKOWANIEM - 10% RABATU ZA BYCIE #LESSWASTE*

*Promocje nie łączą się - wybierz tę korzystniejszą dla siebie.

! SPIS ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ U OBSŁUGI.

DZIAŁAMY OD PONIEDZIAŁKU DO NIEDZIELI W GODZINACH OD 11:00 DO 19:00
OSTATNIE ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO 18:45

MASZ PYTANIA? TEL.: 534 503 666

najbardziej fit pozycja bez glutenu

CIASTA I DESERY

sprawdź w witrynce na barze

GORĄCE NAPOJE

KAWA PRZELEWOWA Z PALARNI JAVA COFFEE ROASTERS 10 ZŁ
DOLEWKA PRZELEWU +7 ZŁ

Ze względu na sposób parzenia najlepiej smakuje bez dodatku mleka roślinnego.

KUBEK LIŚCIASTEJ HERBATY 10 ZŁ

do wyboru: zielona klasyczna sencha / zielona jaśminowa / biała / czarna z żurawiną / czarna z jabłkiem i cynamonem / czarna klasyczna / earl grey z bławatkiem

NAPAR IMBIROWY 22 ZŁ

z domowym syropem imbirowym, suszonym jabłkiem, świeżym imbirem, pomarańczą i cytryną

NAPAR MNISZKOWY 22 ZŁ

z kwiatów mniszka lekarskiego z domowym syropem pomarańczowym i świeżą pomarańczą

ZIMNE NAPOJE

DOMOWA LEMONIADA

szklanka (400 ml) 16 ZŁ
karafka (1 l) 30 ZŁ

ON LEMON (330 ML) 15 ZŁ

różne rodzaje - pytaj na barze o dostępne smaki

MATE (500 ML) 16 ZŁ

Mio Mio Mate imbirowa / bananowa / cola zero / original

KOMBUCHA (330 ML) 16 ZŁ

do wyboru: trawa cytrynowa z kafirem / imbir / earl grey / klasyczna sencha / yuzu

SOK TŁOCZONY NA ZIMNO BEZ CUKRU (250 ML) 10 ZŁ

jabłko / jabłko - rabarbar / jabłko - pomarańcza / jabłko - truskawka

WODA W SZKLANEJ BUTELCE (300 ML) 8 ZŁ

gazowana / niegazowana

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 08/10/2026 DO ODWOŁANIA.

ZOSTAŃ Z NAMI W KONTAKCIE!

Wolt ZAMAWIAJ Z DOSTAWĄ ZA POMOCĄ WOLT

AVOCADOVEGAN.PL AVOCADO_VEGAN_BISTRO AVOCADOVEGANBISTRO

menu

SOUP OF THE DAY

see the blackboard

SOY SCHNITZEL 41 ZŁ

soy schnitzel with potato purée, soy cream & fresh salads

CROQUETTES 39 ZŁ

two homemade croquettes — with spinach & vegan mozzarella,
or with lentils & root vegetables, or a mix; served with fresh salads
and sauce of your choice: garlic soyonnaise, tomato–plum, or classic tomato

STUFFED CABBAGE ROLL 41 ZŁ

stuffed cabbage with rice, minced soy meat, mushrooms, carrot & onion;
served with tomato sauce, potato purée & fresh salads

PIELMIENI - DUMPLINGS WITH SOY & MUSHROOM FILLING 41 ZŁ

12 boiled dumplings with soy & mushroom filling, served with vegan butter,
black pepper, fresh salads & kimchi mayo

PUMPKIN „LAZY" DUMPLINGS PAN-FRIED IN PLANT-BASED BUTTER 37 ZŁ

served with sugar, vanilla sauce, apple and pear jam with cinnamon, and crumble

EXTRAS

sauce: 4 zł:

- tomato-plum
- soy cream
- garlic soyonnaise
- kimchi mayo
- tomato with basil

potato purée 9 zł
fresh salads 14 zł
vegetable cutlet 8 zł
croquette 13 zł
soy schnitzel 14 zł
stuffed cabbage 14 zł

TAKEAWAY PACKAGING:

large eco-friendly container 2 zł
small eco-friendly container 1.5 zł
eco-friendly cake box 0.5 zł
paper bag 1.5 zł

BRING YOUR OWN CONTAINER - GET 10% OFF FOR GOING #LESSWASTE*

*Discounts cannot be combined — choose the option that works best for you.

! ALLERGEN GUIDE AVAILABLE AT THE COUNTER.

WE'RE OPEN MONDAY TO SUNDAY, 11:00 - 19:00
LAST ORDERS AT 18:45

QUESTIONS? TEL.: 534 503 666

the lightest pick gluten-free

CAKES & DESSERTS

see the display at the counter

HOT DRINKS

DRIP COFFEE – JAVA COFFEE ROASTERS 10 ZŁ
REFILL +7 ZŁ

Best enjoyed without plant-based milk due to the brewing method.

CUP OF LEAF TEA 10 ZŁ

selection of: classic green sencha / jasmine green / white / black with cranberry / black with apple and cinnamon / classic black / earl grey with cornflower

GINGER INFUSION 22 ZŁ

with homemade ginger syrup, dried apple, fresh ginger, orange, and lemon

DANDELION INFIUSION 22 ZŁ

with dandelion flowers, homemade orange syrup and fresh orange

COLD DRINKS

HOMEMADE LEMONADE

glass (400 ml) 16 zł
carafe (1 l) 30 zł

ON LEMON (330 ML) 15 ZŁ

ask the bar for available flavours

MATE (500 ML) 16 ZŁ

Mio Mio Mate ginger / banana / cola zero / original

KOMBUCHA (330 ML) 16 ZŁ

selection of: lemongrass & kaffir / ginger / earl grey / classic sencha / yuzu

COLD-PRESSED JUICE (UNSWEETENED) (250 ML) 10 ZŁ

apple / apple - rhubarb / apple - orange / apple - strawberry

GLASS-BOTTLED WATER (300 ML) 8 ZŁ

still / sparkling

AVAILABLE FROM 08/10/2026

LET'S STAY IN TOUCH!

Wolt ENJOY AT HOME WITH WOLT DELIVERY

AVOCADOVEGAN.PL AVOCADO_VEGAN_BISTRO AVOCADOVEGANBISTRO