

# Wielopole<sup>3</sup> SuperFoodsRestaurant

## Daily Specials

Polecamy codziennie nowe dania. Czytajcie na tablicy!

Lunch Dnia:

dowolne danie główne plus

zupa dnia za 2 pln!

Promocja obowiązuje tylko w lokalu od poniedziałku

do piątku od 12.00 do 17.00

### Startery

Zupa dnia:  
codziennie inna,  
świeża porcja warzyw 5.50

Bulion pomidorowy  
z imbirem i chili  
z korzennymi warzywami 6.50  
vegan  
gluten  
free

Kapuśniak 9.00  
z puree ziemniaczanym  
i prażonym kminkiem  
vegan  
gluten  
free

Frytki jarzynowe  
pieczone w amarantusie  
i winegret miodowym  
podawane  
z majonezem słonecznikowym 14.50  
vegan  
gluten  
free

Misa sałat Wielopole  
z sezonowymi owocami i  
nasionami super foods oraz  
winegret lnianym z pomarańczą 14.50  
vegan  
gluten  
free



Gorąca babeczka 10.00  
czekoladowa z cynamonem  
i płynnym wnętrzem  
(czas oczekiwania ok 15 min)  
vegan  
gluten  
free

przyjmujemy zamówienia  
na wypieki okazjonalne

rezerwacja stolików:

517 366 960

### Warzywa

Pieczony batat 18.00  
z sosem hoisin, warzywnym  
tagliatelle i komosą ryżową  
+ dodatek do wyboru: prażona  
ciecierzyca, tofu, jajko w koszulce  
vegan  
gluten  
free

Placki ziemniaczane 18.00  
podawane z potrawką  
jarzynową, marchewką paryską  
i kiełkami  
vegan  
gluten  
free

Kopytka z buraka 17.50  
z serem kozim podawane  
z pieczonym burakiem  
i sałatami  
vegan  
gluten  
free

### Buddha Bowl

N° 1  
kopytka z buraka, dynia hokkaido  
pieczona z szalwią, kasza jaglana  
z czarnym sezamem, grillowane  
wędzone tofu, sałaty, avocado,  
surówka z dyni i jabłka,  
winegret lniany 18.00  
vegan  
gluten  
free

### Desery

Ptasie mleczko 10.00  
o smaku czekoladowym  
na kruszonce z żurawiny  
i orzeszków ziemnych  
vegan  
gluten  
free

NEW!  
Pudding jaglany 10.00  
z galaretką z czerwonych owoców  
z siemieniem lnianym, wanilią,  
imbirem goździkami  
vegan  
gluten  
free

### Ziarna

Kasza jaglana 18.00  
z pieczonymi warzywami,  
sałatami i sosem jogurtowo -  
bazyliowo - miętowym  
+ dodatek do wyboru: feta, tofu,  
jajko w koszulce  
vegan  
gluten  
free

NEW!  
Kotlet z ciecierzycy 16.00  
podawany z tłuczonymi  
ziemniakami, kiszoną kapustą  
z ananasek i żurawiną  
vegan  
gluten  
free

NEW!  
Risotto z kozim serem 21.00  
z suszonymi pomidorami,  
glonami wakame  
i rukolą  
vegan  
gluten  
free

NEW!  
Kuminowe kule z soczewicy 18.50  
w cieście ryżowej na puree  
dyniowym z marynowaną kapustą  
pekińską z rodzynkami  
i burakiem  
vegan  
gluten  
free

Polecamy deser  
+ kawa w zestawie  
za 14,-

Szarlotka raw food'owa 10.00  
z puree z tamaryndowca na  
kruszonce z suszonej śliwki,  
maku i słonecznika  
vegan  
gluten  
free

gotujemy na świeżo: czas  
oczekiwania min kwadrans

kuchnia przyjmuje  
zamówienia do 20.30