



LATO

M E N U

nabo

cafe

NA MAŁY GŁÓD / FOR A LITTLE HUNGER
/ LIDT SULTEN:

Duńskie, duże, klasyczne kanapki smørrebrød:

- z tatarom z łososia z chipsami ziemniaczanymi
i domowej roboty cytrynowym majonezem
28,-

- ze śledziem, młodymi ziemniakami, sosem
musztardowo-majonezowym z koperkiem
24,-

- z wegetariańską pastą z cieciorki i pieczonej
papryki, z prażonym kalafiozem i cebulką
22,-

- z pieczonym rostbefem, sosem remoulade
i prażoną cebulką
28,-

Sałatka z kaszy bulgur, z zielonym ogórkiem,
roszponką, rzodkiewką i sosem musztardowym
25,-

Sałatka Cezar po skandynawsku z łososiem,
jajkiem, pomidorkami cherry, serem
i grzankami z ciemnego pieczywa
29,-

Bezkonkurencyjna sałata z grzankami z kozim
serem, gruszką, burakiem i orzechami laskowymi
z malinowym dressingiem
31,-

Sałatka z kietbaskami jagnięcymi, fasolką
szparagową, pomidorkami cherry, duńską fetą,
czerwoną cebulą, w sosie sweet chili
z kolendrą i orzeszkami ziemnymi
36,-

Fiskefrikadeller czyli klopsiki rybne z sosem
remoulade i frytkami
27,- ☺

Racuszki z jabłkami z wędzonym pstrągiem,
śmietaną, muśnięte kawiozem
28,-

Hot dog duński z sosem remoulade, octowanymi
ogórkami i prażoną cebulką
18,- ☺

Zupa dnia ☺
zapytaj nas co dziś ugotowaliśmy

NA DUŻY GŁÓD / FOR A BIG HUNGER
/ MEGET SULTEN:

Krewetki duszone na maśle z zielonym pieprzem,
czosnkiem i chili
46,-

Esencjonalny gulasz rybny z kawałkami łososia,
dorsza i krewetek w sosie pomidorowym
z odrobiną czosnku, chili i szczypiorku
44,-

Pieczony łosoś na puree ziemniaczano-
chrzanowym, ze szparagami, młodą marchewką
i sosem pesto z niedźwiedzim czosnkiem
47,- ☺

Polędwica z dorsza z czarną soczewicą, groszkiem
cukrowym i sosem paprykowym
45,-

Soczysta pierś z kurczaka zagrodowego
z ziemniakami i sałatką z bobu z pomidorkami,
ogórkiem i serem feta
35,- ☺

Stegt flæsk czyli plastry pieczonego boczku z sosem
koperkowym, ziemniaki z wody i młoda kapusta
28,-

Pulled pork czyli długo pieczona, rwana
wieprzowina serwowana w bajglu z sałatką
colesław z czerwonej kapusty z jabłkiem
29,- ☺

Burger NABO (mięso wołowe, boczek, ser, cebula
karmelizowana, sałata, pomidor, ogórek, sos
majonezowy z chipotle oraz sos bbq) serwowany
z frytkami 35,- lub z sałatką 38,-

Stek rib-eye z sosem z zielonego pieprzu,
serwowany z warzywami z patelni
59,-

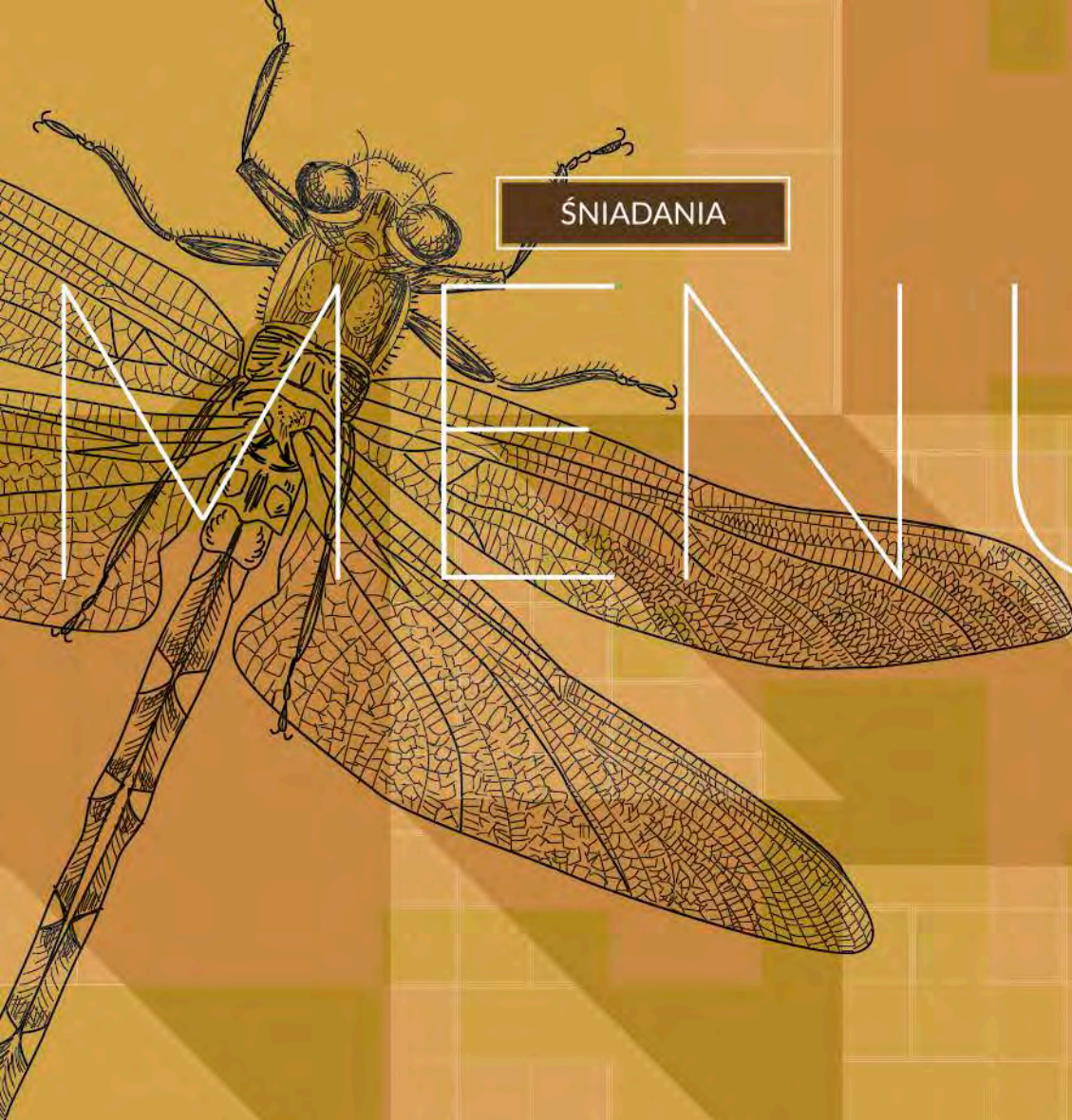
Makaron zainspirowany duńsko - hiszpańskim
(już ugruntowanym) romansem ... z chorizo,
krewetkami i szpinakiem
36,-

Makaron z kurczakiem, pesto, cukinią, brokułami,
szpinakiem, pomidorkami cherry, posypany serem
28,- ☺

© Dania polecane dla dzieci. W miarę możliwości możemy zmodyfikować inne dania tak aby spełniały potrzeby Twojego dziecka.

Przy rezerwacji od 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%

nabo
c a f e



ŚNIADANIA

MENU

nabo

cafe

NA DOBRY POCZĄTEK/ FOR A GOOD BEGINNING / EN GOD START
(do 12:00)

Buteczka cytrynowa + kawa
14,-

Musli z jogurtem i owocami
10,-

Domowej roboty granola bez cukru, tylko z naturalnych składników. Podajemy z jogurtem naturalnym

12,-

ekologicznym mlekiem roślinnym

(wybór mleka w zależności od dostępności: migdałowe, owsiane, orzechowe lub kokosowe)

14,-

Jaglanka z owocami leśnymi, orzechami i twarożkiem ze skórka z limonki i mięta
16,- ☺

Twarożek z chrzanem, pomidorami i szczypiorkiem
mini 6,- maxi 10,-

Duńskie śniadanie: salami, żółty miękki ser dojrzewający, jajko, mini muesli z jogurtem, ogórek, pomidorki, rzodkiewka, pieczywo i masło
26,-

Bajgiel z salsą z avocado, z pomidorkami, kolendrą, mięta, sokiem z limonki i jajkiem sadzonym
22,-

Bajgiel z pastą z kurczaka, boczkiem, pomidorem, marynowanym ogórkiem, cebulą
24,-

Jajka w koszulkach na bułeczce z boczkiem i sosem blue
22,-

Jajka w koszulkach na bułeczce z wędzonym łososiem i koperkowym sosem
22,-

Naleśniki gryczane z szynką, porem i śmietaną, zapiekane z serem
20,- ☺

Naleśniki gryczane na słodko z twarożkiem ze skórka z limonki, syropem klonowym i owocami
18,- ☺

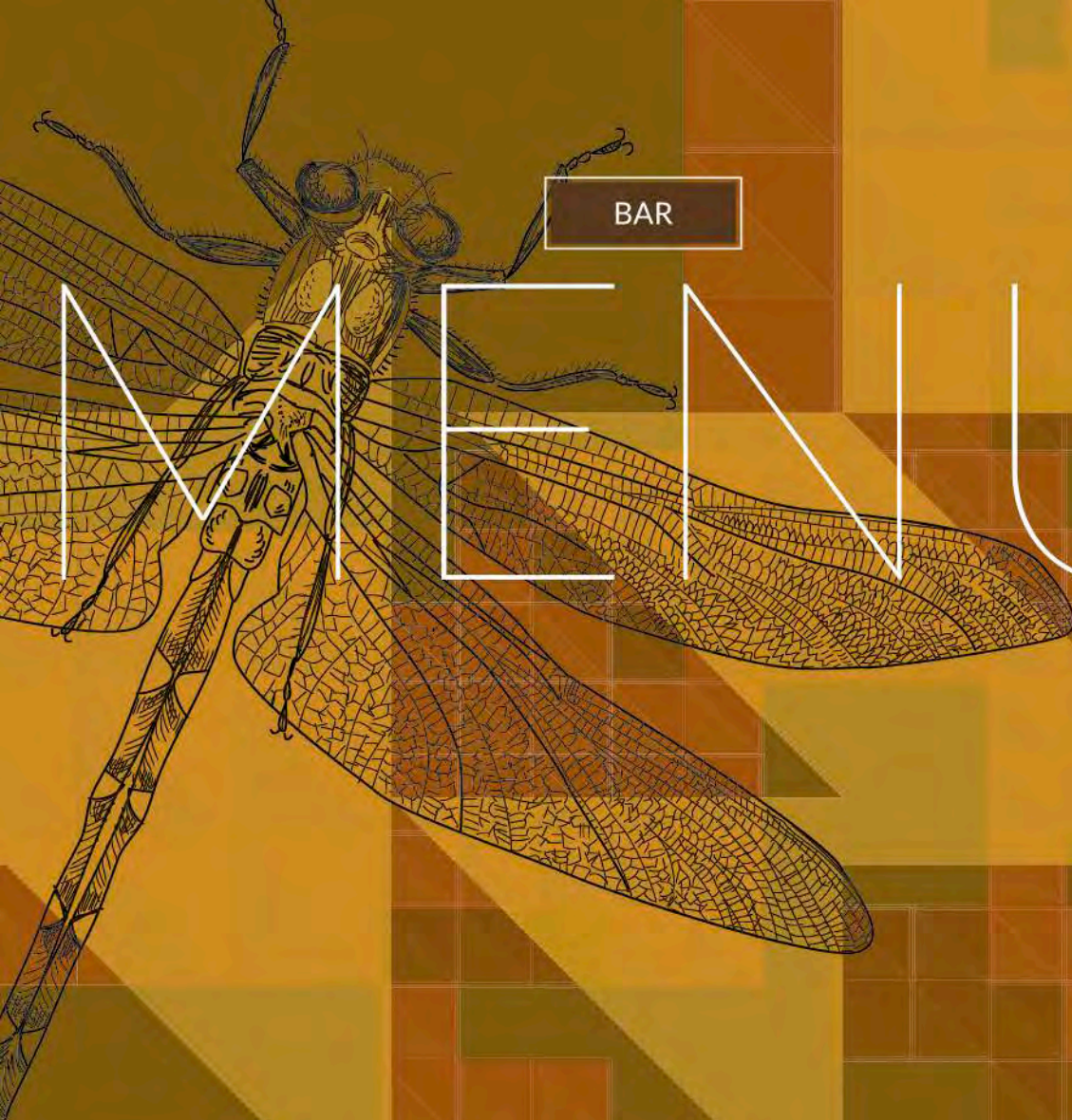
Puszysty omlet z chałką posypyany cukrem pudrem
18,- ☺

Jajecznica na życzenie (cena zależy od dodatków) ☺

© Dania polecane dla dzieci. W miarę możliwości możemy zmodyfikować inne dania tak aby spełniały potrzeby Twojego dziecka.

Przy rezerwacji od 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%

nabo
c a f e



BAR

MENU

nabo

cafe

DLA SPRAGNIONYCH / FOR THE THIRSTY
/ TIL DEN TØRSTIGE:

KAWY:

- espresso 7,- / 9,-
- espresso macchiato 8,- / 10,-
- espresso affogato z gałką lodów waniliowych 10,- / 12,-
- americano / americano na lodzie 10,-
- flat white 11,-
- cappuccino 9,-
- latte / latte lodowe 10,- / 11,-
- frappe czekoladowo-malinowe lub miętowe 16,-
- Irish ice cream coffee podwójne espresso z likierem Baileys, gałką lodu i bitą śmietaną 18,-
- kawa z dripa zapytaj co dziś parzymy 13,-

Każdą kawę możemy serwować z ekologicznym mlekiem roślinnym: owsianym, kokosowym, migdałowym. Cena kawy wzrośnie o 3,-.

HERBATY SUSZE I NAPARY:

- czarna-śniadaniowa, Earl Grey, zielona-sencha, zielona z żeń-szeniem, czarna z suszonym mango 10,-
- czerwone owoce, rumianek, rooibos, mięta, jabłko-róża-mięta 10,-
- lemongrass ginger twist połączenie trawy cytrynowej, rozgrzewającego imbiru, owoców pieprzu oraz lukrecji 10,-
- herbata jaśminowa oraz biała z gruszką 12,-
- cascara łączy w sobie właściwości kawy i herbaty, ma lekkie, owocowy aromat oraz dostarcza solidną porcję kofeiny 11,-
- wybór herbat przygotowanych metodą „cold brew”* 10,- / na bazie białej herbaty 12,-
*dostępność zależna od pogody. Zapytaj naszą obsługę.

CZEKOLADY:

- z piankami marshmallows 12,-
- z bitą śmietaną i kolorową posypką 12,-
- mrożona z bitą śmietaną i wiórkami z gorzkiej czekolady 14,-

SOKI:

- świeży sok wyciskany: z pomarańczy, grejpfruta, lub mieszany - średni 10,- duży 15,-
- butelkowany Cappy: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, porzeczkowy, pomidorowy 6,-

Ekologiczne soki tłoczone, butelkowane:

- Tłocznia Maurer: jabłko, gruszka, czarna porzeczka, wiśnia, marchewka, burak,
soki te nie zawierają cukru, dodatkiem słodzącym jest naturalny sok jabłkowy 9,-

ZIMNE NAPOJE:

- Coca-Cola, Cola Zero, Tonic, Sprite, Fanta 6,-
- Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa z hibiskusem 6,-

- woda Kropla Beskidu 0,33l - niegaz. / Kropla Delice 0,33l - gazowana 6,-
- woda Kropla Beskidu 0,7l - niegaz. / Kropla Delice 0,7l - gazowana 11,-
- woda Cisowianka 0,33l niegaz. / gazowana 7,-
- woda Cisowianka 0,7l niegaz. / gazowana 12,-
- naturalne lemoniady gazowane On Lemon: rabarbar, limonka, czarna porzeczka, gruszka, 9,-
- domowa lemoniada - szklanka 5,- karafka 15,-

CYDR:

- Cydr Chyliczki - Stary Sad 2018, 0,33l rzemieślniczy, półmusujący napój alkoholowy z mazowieckich jabłek 12,-

PIWA:

- Zwierzyniec 0,33l jasne piwo regionalne 8,-
- Bezalkoholowe i niskoalkoholowe:**
- Browar Kormoran - 1na100 Lite APA lekkie - 1% alk., żytnie, niefiltrowane american pale ale 13,-
- Browar Kormoran - Podpiwek Warmiński orzeźwiający piwny napój 13,-
- Browar Fortuna Miłostaw Bezalkoholowe IPA 13,-
- Bavaria 0,0% Wit pszenne bezalkoholowe 9,-

Duńskie:

- Carlsberg 0,5l jasny eurolager 11,-
- Szczególnie polecamy piwa górnej i dolnej fermentacji z duńskich rzemieślniczych browarów światowej sławy, takich jak m.in.:

Amager Bryghus, Mikkeller i To Øl.*

*Dokładne informacje o dostępnych stylach u naszej obsługi. Ceny w przedziale od 17,- do 27,- za butelkę.

Piwa z Browaru Gościszewo, pierwszego rodzinnego rzemieślniczego browaru w Polsce:

- Hipis summer apa, niska zawartość alkoholu, lekka goryczka i cytrusowy aromat. 13,-
- Drwal lekkie lager, orzeźwiający, cytrusowy smaki aromat 13,-
- Surfer drożdżowe-pszeniczne 13,-
- Rybak jasne piwo naturalne, niefiltrowane i niepasteryzowane 13,-
- Komtur lager z ciemnych, prażonych i palonych słodów 13,-

Ze względu na wysoką jakość produktu, a niewielkie moce przerobowe niekomercyjnego browaru, niektórych piw może nam czasem zabraknąć.

SŁODKIE ZACHCIANKI
/ NEED FOR SWEET / TIL DEN SØDE TAND:

- tradycyjne duńskie placuszki æbleskiver z lodami i konfiturą 12,- ☺
- Bywają u nas różne ciasta: serniki, tarty, ciasta owocowe. Zapytaj, które ciasto jest dziś dostępne. 13,-/porcję
* zapytaj, które ciasto jest dziś dostępne

nabo
c a f e