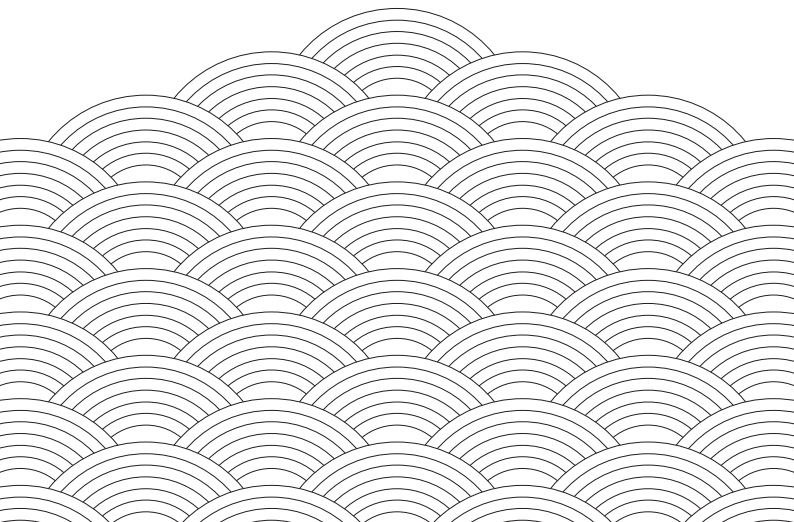




MOYA

MATCHA
Oleandrów



Koktajle / カクテル

Matcha Prosecco — 15

Prosecco, matcha

120 ml

Grren & Tonic — 25

Gin, tonik, matcha, limonka

240 ml

Matcha Hai — 25

Matcha, whisky, cytryna

200 ml

Peach Fizz — 20

Wódka, crème de pêche, woda sodowa, świeża
mięta

180 ml

Umetini — 30

Umeshu, gin, suszone jabłko

100 ml

Japanese Slipper — 30

Cointreau, likier melonowy, kandyzowana
wisienka

100 ml

Herbaty liściaste / お茶

Hojicha — 12

Prażona zielona herbata o dymnym aromacie i orzechowo-karmelowym smaku.

300 ml

Genmaicha — 12

Słodka, lekko orzechowa i aromatyczna zielona herbata z prażonym ryżem.

300 ml

Kukicha — 12

Zielona herbata z gałązek i łodyg o czarująco łagodnym, orzechowo-miodowym smaku z nutami umami.

300 ml

Bancha — 12

Zielona herbata o kwaskowatym aromacie i wyrazistym goryczkowym posmaku orzecha włoskiego, który zawdzięcza dużej zawartości garbników.

300 ml

Sencha — 12

Zielona herbata o delikatnie słodkim, mocno orzeźwiający smaku z trawiastymi i maślanymi nutami.

300 ml

Wakoucha — 12

Czarna herbata o wyrafinowanym, delikatnie kwiatowym smaku z wyczuwalnymi nutami miodu i przypraw.

300 ml

Na zimno / 冷たい飲み物

Lavender Matcha — 17

Lemoniada z Moya Matchą Tradycyjną, domowym syropem lawendowym, wodą gazowaną i sokiem z cytryny

250 ml

Pink Matcha Latte — 17

Ice Matcha Latte na wybranym mleku lub napoju roślinnym z domowym syropem malinowym

200 ml

Tropical Matcha — 17

Moya Matcha Tradycyjna z tłoczonym sokiem z jabłek i marakui, podana na lodzie

200 ml

Ice Matcha — 10

Moya Matcha Luksusowa na wodzie z kostkami lodu

Ice Matcha Latte — 16

Moya Matcha Tradycyjna z dodatkiem mleka lub napoju roślinnego na lodzie

200 ml

Ice Matcha kuromitsu latte — 18

Moya Matcha Tradycyjna ze spienionym zimnym mlekiem lub napojem roślinnym, z syropem z czarnego okinawskiego cukru na lodzie

200 ml

Ice Hojicha Latte — 16

Sproszkowana prażona zielona herbata hojicha z dodatkiem mleka lub napoju roślinnego na lodzie

200 ml

Cold brew z herbaty Moya — 12

Herbata liściasta macerowana przez 12 godzin w zimnej temperaturze

200 ml

Shiso jūsu — 17

Napój z czerwonej pachnotki shiso z wodą gazowaną i lodem.

200 ml

Yuzuniada — 15

Lemoniada z japońskiego cytrusa yuzu

200 ml

Polecane napoje / 本日のおすすめ

Matcha — 10

Moya Matcha Luksusowa ręcznie spieniona z wodą

100/150 ml

Matcha Latte — 15

Moya Matcha Tradycyjna z dodatkiem spienionego mleka lub napoju roślinnego

Alergeny: mleko (nie dotyczy opcji roślinnej)

200 ml

Matcha kinako kuromitsu latte — 17

Moya Matcha Tradycyjna ze spienionym mlekiem lub napojem roślinnym, z syropem z czarnego okinawskiego cukru i posypką z prażonej soi

Alergeny: mleko (nie dotyczy opcji roślinnej), soja

200 ml

Organiczna herbata japońska Moya — 12

Wybierz swoją ulubioną: Sencha, Genmaicha, Hojicha, Kukicha, Bancha, Wakoucha

300 ml

Hojicha Latte — 15

Sproszkowana prażona zielona herbata hojicha z dodatkiem mleka lub napoju roślinnego

Alergeny: mleko (nie dotyczy opcji roślinnej)

200 ml



Hojicha po wietnamsku — 14

Sproszkowana prażona zielona herbata hojicha ze słodkim mlekiem skondensowanym

Alergeny: mleko

150 ml

Matcha Tonik — 16

Moya Matcha Tradycyjna z dodatkiem toniku i lodu

250 ml

Onigirazu / おにぎらず

Onigirazu IMO — 16

Kanapka ryżowa w glonach nori z japońskim ryżem, pieczonym słodkim ziemniakiem, pastą z miso i orzechów włoskich, domowym tsukemono z czerwonej kapusty i shiso (pachnotką)

Alergeny: orzechy, soja



Onigirazu KINOKO — 16

Kanapka ryżowa w glonach nori z japońskim ryżem z dodatkiem sezamu, grzybami shiitake, ostrą pastą z yuzu i zielonego chilli i sałatą masłową

Alergeny: sezam, soja, grzyby



Onigirazu BONITO — 18

Kanapka ryżowa w glonach nori z japońskim ryżem, zielonym groszkiem, płatkami tuńczyka katsuobushi, majonezem z matchą i piklowanym ogórkiem

Alergeny: soja, jaja, ryba

Onigirazu SOBORO 16

Kanapka ryżowa w glonach nori z japońskim ryżem, imbirowym "mielonym" tofu, piklowanym imbirem benishōga i szpinakiem.

Alergeny: soja



Zestaw Onigirazu + zupa Miso + 5

Pozostałe napoje / 他の飲み物

Kawa czarna przelewowa — 14

Kawa jasno palona z warszawskiej palarni ROST

Woda niegazowana — 0

Filtrowana warszawska kranówka

Napój roślinny — w cenie

Owsiany/gryczany/sojowy

Napoje oraz dania z naszego menu są w większości wegańskie i bezglutenowe, aby każdy mógł znaleźć coś dla siebie.

Jeśli pozycja zawiera mleko, ryby lub gluten, umieściliśmy obok niej symbol, którego wyjaśnienie znajdziesz w legendzie.

Desery / デザート

-  **Sernik z matchą** — 16
 Tradycyjny sernik na ciasteczkowym spodzie z dodatkiem białej czekolady i matchy
 Alergeny: mleko, jaja, gluten
- Kamyk kinako** — 5
 Kruchutkie ciasteczko z prażonej mąki sojowej kinako. Naturalnie wegańskie i bezglutenowe.
 Alergeny: soja
-  **Greenie** — 13
 Bezglutenowe matcha "brownies" z malinami i płatkami soli morskiej
 Alergeny: mleko, soja, jaja
-  **Matcha ciastko** — 9
 Chrupiące z zewnątrz, a miękkie w środku ciastko z matchą i kawałkami białej czekolady
 Alergeny: gluten, mleko, jaja
-  **Miso ciastko** — 9
 Słodko-słone ciastko z pastą miso, orzechami włoskimi i kawałkami mlecznej czekolady
 Alergeny: orzechy, gluten, mleko, soja, jaja
-  **Chlebek bananowy** — 12
 Wegański chlebek bananowy z dodatkiem matchy i kawałków gorzkiej czekolady
 Alergeny: gluten
-  **Pralina NAMA** — 5
 Domowa pralina na bazie matchy i białej czekolady, wzorowane na japońskim klasyku firmy Royce' chocolate
 Alergeny: mleko
- Kulka mocy z hojichą** — 6
 Pralina bakaliowa z dodatkiem hojichy - samo zdrowie, bez dodatku cukru
 Alergeny: orzechy
-  **Zestaw matcha + pralina** — 14
-  **Zestaw herbata + kamyk** — 15
- Pudełko na wynos** + 1



zawiera mleko lub jaja



pikantne



zawiera rybę



zawiera gluten