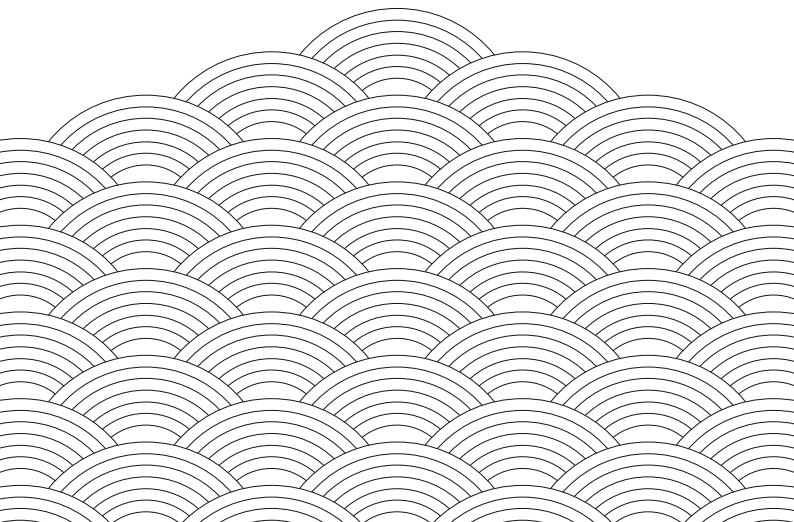
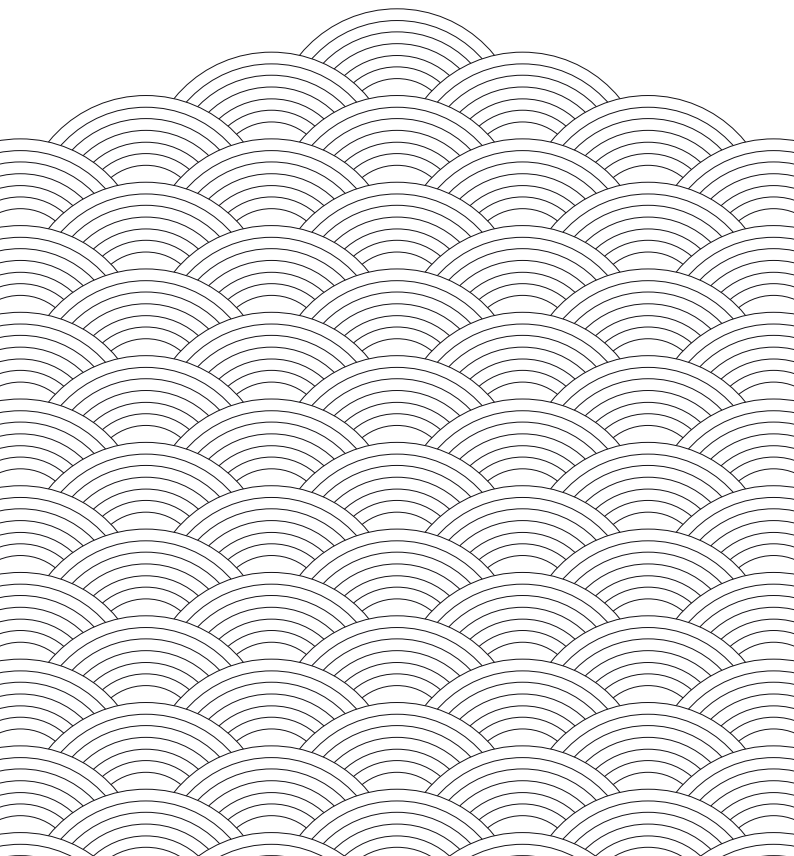




MOYA

MATCHA
Oleandrów





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

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

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

200 ml

Hojicha po wietnamsku — 14

Sproszkowana prażona zielona herbata hojicha ze słodkim mlekiem skondensowanym na lodzie

150 ml

Matcha Tonik — 16

Moya Matcha Tradycyjna z dodatkiem toniku i lodu

250 ml

Kombucha — 18

Na bazie herbat Moya Genmaicha/Hojicha/Kukicha

330 ml

Na lato / 夏の

Lavender matcha — 17

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

250 ml

Pink Matcha Latte — 17

Moya Matcha Tradycyjna z mlekiem lub wybranym napojem roślinnym i domowym syropem malinowym, na lodzie

200 ml

Tropical Matcha — 17

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

200 ml

Ice Matcha — 10

Matcha Luksusowa na wodzie z kostkami lodu

150 ml

Ice Matcha Latte — 16

Moya Matcha Tradycyjna z mlekiem lub wybranym mlekiem roślinnym, 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 zimno

200 ml

Cold brew z herbaty Moya — 12

Herbata liściasta macerowana przez 12 godzin w zimnej temperaturze

200 ml

Yuzuniada — 15

Lemoniada z japońskiego cytrusa yuzu

200 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

Pozostałe napoje / 他の飲み物

Kawa czarna przelewowa — 14

Kawa jasno palona z warszawskiej palarni ROST

Woda — 0

Filtrowana warszawska kranówka

Napój roślinny — w cenie

Owsiany/gryczany/sojowy

Drinki / ドリンク

Matcha Prosecco — 15

Prosecco, matcha
120 ml

Green & 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, melon liqueur, kandyzowana wisienka
100 ml

Desery / デザート

Matcha brownie	— 13	Matcha terrine	— 10
Bezglutenowe matcha "brownies" z malinami i płatkami soli morskiej		Aksamitny deser na bazie białej czekolady i matchy	
Alergeny: mleko, soja, jaja		Alergeny: mleko, jaja	
Matcha ciastko	— 9	Torcik musowy z matchą	— 16
Chrupiące z zewnątrz, a miękkie w środku ciastko z matchą i kawałkami białej czekolady		Zjawiskowy torcik na bazie mascarpone. Piękny i puszysty	
Alergeny: gluten, mleko, jaja		Alergeny: gluten, mleko, jaja	
Miso ciastko	— 9	Cytrynowe amaretti	— 6
Słodko-słone ciastko z pastą miso, orzechami włoskimi i kawałkami mlecznej czekolady		Cytrynowa wersja włoskich ciastek z mąki migdałowej	
Alergeny: orzechy, gluten, mleko, soja, jaja		Alergeny: orzechy, jaja	
Chlebek bananowy	— 12	Kanapka lodowa	— 19
Wegański chlebek bananowy z dodatkiem matchy i kawałków gorzkiej czekolady		Wegańskie ciastka z roślinnymi lodami waniliowymi lub mlecznymi lodami matcha	
Alergeny: gluten		Alergeny: orzechy ziemne, sezam, mleko, soja	
Pralina NAMA	— 5	Deser lodowy	— 19
Domowa pralina na bazie matchy i białej czekolady, wzorowana na japońskim klasyku firmy Royce' chocolate		Lody o smaku matchy z posypką kinako, syropem kuromitsu i świeżymi owocami	
Alergeny: mleko		Alergeny: mleko, soja	
Zestaw matcha + pralina	— 14	Roślinny deser lodowy	— 19
		Lody waniliowe oprószone matchą, z posypką kinako, syropem kuromitsu i świeżymi owocami	
		Alergeny: soja	
Kulki mocy z hojichą	— 6	Matcha affogato	— 15
Praliny bakaliowe z dodatkiem hojichy - samo zdrowie, bez dodatku cukru		Kulka wegańskich lodów waniliowych zatopiona w Matchy Tradycyjnej	
Allergens: orzechy ziemne		Alergeny: soja	
		Sezonowe ciasta	
		Sprawdź co mamy dzisiaj w witrynie	

Pudełko na wynos + 1

Większość alergenów wypisaliśmy pod daną pozycją. Jeśli masz jakieś wątpliwości, możesz poprosić za barem o pełną listę alergenów.

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

Onigirazu / おにぎらず

Onigirazu KAMO — 16

Kanapka ryżowa w glonach nori z japońskim ryżem, wegańską kaczka w sosie Teriyaki, piklowaną marchewką i wegańskim majonezem

Alergeny: sezam, soja, gluten

Onigirazu BONITO — 18

Kanapka ryżowa w glonach nori z japońskim ryżem, tuńczykiem, majonezem wegańskim i cytrynowym polem

Alergeny: soja, ryba

Onigirazu SOBORO — 18

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

Alergeny: soja

Zestaw Onigirazu + zupa Miso + 5

Sosy

◦ ginger & garlic vegan mayo  — 4

Alergeny: soja

◦ spicy mango

◦ hojicha BBQ

Otsumami / おつまみ

Hiyayakko

Delikatne silken tofu z dodatkami

◦ pomidorki cherry, shiso, szalotka

◦ awokado, sezam, nori

◦ vegan kawior, sezam — 12

◦ katsuobushi, dymka — 12

◦ łosoś & mango — 15

Alergeny: sezam, ryba, soja

Chrupiące sakiewki

Sakiewki z ciasta pszennego

◦ bakłażan

◦ awokado

◦ cherry, shiso, szalotka — 8

◦ silken tofu, sos sezamowy — 13

◦ tatar z łososia — 22

◦ vegan set 3 szt.

Alergeny: gluten, ryba, sezam, soja

Yakitori

Szaszłyki w sosie yakitori na bazie ryżowego wina i imbiru

◦ bakłażan

◦ tofu — 12

◦ łosoś — 25

◦ vegan set 3 szt. + sos — 34

Alergeny: soja, sezam

Edamame

◦ z solą — 15

◦ sweet & spicy z sezamem  — 20

Alergeny: soja, sezam

Otsumami serwujemy codziennie od godz. 17

Pudełko na wynos + 1

Większość alergenów wypisaliśmy pod daną pozycją. Jeśli masz jakieś wątpliwości, możesz poprosić za barem o pełną listę alergenów.

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

