

# ŚNIADANIA



**SZAKSZUKA..... 37 ZŁ**

Jajka zapiekane w intensywnym, długo zredukowanym sosie pomidorowym z papryką, świeżymi ziołami i aromatyczną mieszanką 7 przypraw. Podawana z piłą lub rzemieślniczym pieczywem.



**ORYGINALNY FUL SYRYJSKI... 37 ZŁ**

Tradycyjny ful z bobu z dodatkiem tahini, czosnku, oliwy, pomidorków, kminu i pietruszki. Podawany z kiszonkami, świeżymi warzywami oraz piłą.

**WRAP ARABICA..... 24 ZŁ**

Złociste falafele w delikatnym lawaszu z soczystym pomidorem i świeżym ogórkiem, wykończone kremowym sosem tahini i nutą sumaku. W zestawie herbata arabska lub americano.



**SALAATKA SINBAD..... 36 ZŁ**

Kremowy hummus, złocisty smażony kalafior, chrupiąca ciecierzycza z przyprawami, kasza oraz świeże warzywa i zioła. Całość dopełniona lekkim sosem winegret.

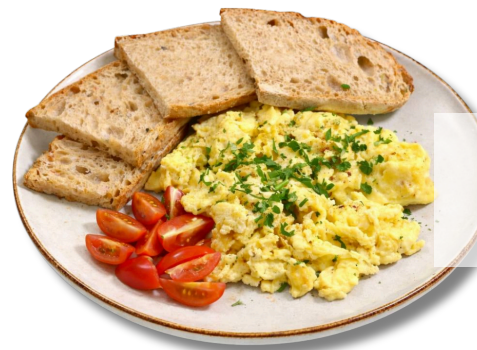


**PETRA.....34 ZŁ**

Aromatyczne pieczywo z suszonymi pomidorami i oliwkami, labneh, dojrzałe awokado oraz jajko sadzone. Z dodatkiem rukoli, kolendry i mięty, wykończone sosem balsamicznym i sezamem.

**OAZA VERDE..... 43 ZŁ**

Kremowe guacamole, pomidorki koktajlowe podsmażane z czosnkiem i przyprawami, świeża bazylija, mozzarella, rukola i rzodkiewka. Wykończona sosem balsamicznym, sezamem i czarnuszką. Podawana na ciemnym pieczywie z suszonymi pomidorami i oliwkami.



**JAJECZNICA KLASYCZNA..... 21 ZŁ**

Delikatna jajecznicza z trzech jaj, podawana z piłą lub świeżym pieczywem.

## ŚNIADANIE PO SYRYJSKU.

**HALLOUMI.....43 ZŁ**

Zestaw mezze: labneh, za'atar, dżem, oliwki oraz sałatka z pomidorów i kiszonych ogórków. Podawane z piłą.



**FALAFEL.....43 ZŁ**

Zestaw mezze: mutabbal, muhammara, hummus, dolma oraz sałatka z pomidorów. Podawane z piłą.



## KAWA / COFFEE

ESPRESSO.....	9 ZŁ
ESPRESSO DOPPIO.....	12 ZŁ
AMERICANO .....	15 ZŁ
CAPPUCINO .....	18 ZŁ
LATTE .....	18 ZŁ
TYGIELEK KAWY ARABSKIEJ .....	21 ZŁ
ROSE LATTE .....	21 ZŁ
LAVENDER LATTE .....	21 ZŁ
ICE LATTE.....	20 ZŁ



SYROP DO KAWY - 2 ZŁ  
 MLEKO ROŚLINNE DO WYBORU - 3 ZŁ  
 COFFEE SYRUP - 2 ZŁ  
 PLANT-BASED MILK - 3 ZŁ



## HERBATA / TEA

DZBANEK HERBATY ARABSKIEJ .....	17 ZŁ
CYNAMON, CUKIER - CINNAMON, SUGAR	
DZBANEK HERBATY SIR WILLIAMS .....	19 ZŁ
SMAKI DO WYBORU - FLAVOURS TO CHOOSE FROM	
HERBATA SEZONOWA .....	21 ZŁ / 35 ZŁ

## DESERY

### TORCIK SNEAKERS ..... 23 ZŁ

Mus jabłkowy, mąka owsiana, mąka ziemniczana, kakao, erytol, cukier kokosowy, mleczko sojowe, orzechy arachidowe, ciecierzycyca.

*Apple mousse, oat flour, potato flour, cocoa, erythritol, coconut sugar, soy milk, peanuts, chickpeas*



### KUNAF..... 10 ZŁ

Mąka pszenna, cukier, masło roślinne, orzechy, pistacje.

*Wheat flour, sugar, vegetable butter, nuts, pistachio.*

### BAKLAVA ..... 8 ZŁ

Mąka pszenna, cukier, masło roślinne, orzechy, pistacje.

*Wheat flour, sugar, vegetable butter, nuts, pistachio.*



### ZESTAW SYRYJSKI ..... 27 ZŁ

Mabroma, kol pistacjowy, roll filo nerkowiec

*Mabroma, pistachio kol, filo roll cashews*



DO KAŻDEGO ŚNIADANIA KAWA LUB HERBATA ZA 5 ZŁ.

# BREAKFASTS



**SHAKSHUKA ..... 37 Zł**  
Eggs baked in a rich, slow-reduced tomato sauce with bell peppers, fresh herbs, and an aromatic blend of seven spices. Served with pita or artisan bread.



**ORIGINAL SYRIAN FUL... 37 Zł**  
Traditional fava bean stew with tahini, garlic, olive oil, tomatoes, cumin, and parsley. Served with pickles, fresh vegetables, and pita bread.

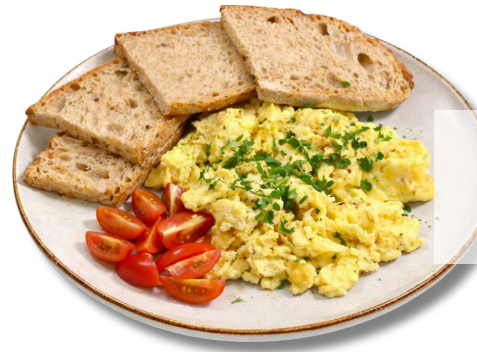
**ARABICA WRAP..... 24 Zł**  
Golden falafel wrapped in soft lavash with juicy tomato and fresh cucumber, finished with creamy tahini sauce and a hint of sumac. Served with Arabic tea or an Americano.



**SINBAD SALAD..... 36 Zł**  
Creamy hummus, golden fried cauliflower, crispy spiced chickpeas, grains, and fresh vegetables with herbs. Finished with a light vinaigrette dressing.



**OAZA VERDE..... 43 Zł**  
Creamy guacamole, cherry tomatoes sautéed with garlic and spices, fresh basil, mozzarella, arugula, and radish. Finished with balsamic glaze, sesame seeds, and nigella seeds. Served on dark bread with sun-dried tomatoes and olives.



**CLASSIC SCRAMBLED EGGS..... 21 Zł**  
Fluffy scrambled eggs made from three eggs, served with pita or fresh bread.

**PETRA.....34 Zł**  
Aromatic bread with sun-dried tomatoes and olives, labneh, ripe avocado, and a fried egg. Topped with arugula, cilantro, and mint, finished with balsamic glaze and sesame seeds.



## SYRIAN-STYLE BREAKFAST

**HALLOUMI.....43 Zł**  
Mezze set: labneh, za'atar, jam, olives, and a salad of tomatoes and pickled cucumbers. Served with pita.



**FALAFEL.....43 Zł**  
Mezze set: mutabbal, muhammara, hummus, dolma, and a tomato salad. Served with pita bread.



## COFFEE

ESPRESSO.....	9 ZŁ
ESPRESSO DOPPIO.....	12 ZŁ
AMERICANO .....	15 ZŁ
CAPPUCINO .....	18 ZŁ
LATTE .....	18 ZŁ
ARABIC COFFEE .....	21 ZŁ
ROSE LATTE .....	21 ZŁ
LAVENDER LATTE .....	21 ZŁ
ICE LATTE.....	20 ZŁ



COFFEE SYRUP - 2 ZŁ  
PLANT-BASED MILK - 3 ZŁ



## TEA

POT OF ARABIC TEA.....	17 ZŁ
<i>CINNAMON, SUGAR</i>	
POT OF SIR WILLIAM'S TEA.....	19 ZŁ
<i>FLAVOURS TO CHOOSE FROM</i>	
SEASONAL TEA .....	21 ZŁ / 35 ZŁ

## DESSERTS

### SNICKERS CAKE ..... 23 ZŁ

Apple mousse, oat flour, potato flour, cocoa, erythritol, coconut sugar, soy milk, peanuts, chickpeas.



### KUNAFSA..... 10 ZŁ

Wheat flour, sugar, vegetable butter, nuts, pistachio.

### BAKLAVA..... 8 ZŁ

Wheat flour, sugar, vegetable butter, nuts, pistachio.



### SYRIAN SET ..... 27 ZŁ

Mabroma, pistachio kol, filo roll cashews.



WITH EVERY BREAKFAST: COFFEE OR TEA FOR 5 PLN.