

ZAMAWIAMY PRZY BARZE

PIKANTNE

BEZ LAKTOZY

WEGAŃSKIE

WEGETARIAŃSKIE

ŚNIADANIA

Serwowane od 8.00 do 18.00

TOSTY FRANCUSKIE (310g)(1,3,7,8) ①	44
Chałka, crème brûlée, konfitura z pomarańczy, prażone migdały	
JAJECZNICA NA GRZANCE (260g)(1,3,7) ①	39
Jajecznica z trzech jaj, burrata, Pecorino z truflą, szczypiorek, sałatka z ziół	
TOST MAK (250g)(1,3) / zapytaj o wersję wegańską ①②	40
Awokado Hass, guacamole, jajko poché, pomidor, kolendra	
TOST 4 SERWY (360g)(1,3,7,10,12) ③	45
Cheddar, Mimolette, gouda wędzona, Bursztyn, szynka Plebana od Wolarka, jalapeño, szczypior, majonez truflowy	
MISKA PROTEINOWA (400g)(6,7) ①③	39
Serek wiejski, sałatka z pomidorów, pesto, bazylią, chilli crunch, olej habanero Manufaktura Łagowski, chrupiący czosnek	
SZAKSZUKA (470g)(1,3,6,7,9,11) / zapytaj o wersję wegańską ①	39
Dwa jajka, cieciora, pomidory, peperonata, hummus, oliwki Kalamata, kolendra, focaccia	
CONGEE (410g)(3,6,11) / zapytaj o wersję wegańską ①②③	38
Ryżowa owsianka, jajko poché, marynowane grzyby shitake, imbir, furikake, sezam, dymka, smażony czosnek	
ŚNIADANIE MIESIĄCA Zapytaj o aktualną ofertę	

DODATKI

Jajko (55g)(3)	5
Półówka avocado (80g)	10
Boczek od Wolarka (60g)	10
Chleb i masło z oliwą (190g, 25g)(1,7)	10
Marynowany łosoś (50g)(4)	18

PIEKARNIA

Cynamonka (140g)(1,3,7) / kardamonka (180g)(1,3,5,7,8) / strucla orzechowo czekoladowa (430g)(1,3,7,20)	13
Croissanty (80g)(1,3,7,8)	11-13
Chleby od Zmączonych (750g)	16-19
Focaccia (220g)(1,6,7)	12

LUNCH

Serwowany od 12.00 do 20.00

SALAATKA CEZAR Z KURCZAKIEM (280g)(1,3,6,7,10,12)	49
Sałata rzymska, sos Cezar, grillowany filet z kurczaka, kapary, focaccia, ser Szlachetny dojrzewający 18 miesięcy	
SALAATKA CEZAR WEGETARIAŃSKA ① (240g)(1,3,6,7,10,12)	48
Sałata rzymska, sos Cezar, pomidorki koktajlowe, kapary, focaccia, ser Szlachetny dojrzewający 18 miesięcy	
KANAPKA Z INDYKIEM (390g)(1,3,6,7,10,11,12)	58
Chrupiący indyk, pikantny Coleslaw, sos śliwkowy, ogórki w sezamie, prażynki, shichimi togarashi	
BURGER WOŁOWY (740g)(1,3,6,7,10,12)	69
Wołowina, brioche, bekon, Cheddar, sałata, pomidory, sos autorski, frytki stekowe	
BURGER WEGETARIAŃSKI (650g)(1,3,7,10,12) ①	68
Falafel z kalafiora, brioche, Cheddar, sałata, pomidory, sos autorski, frytki z batatów	

NAPOJE

Używamy ziaren kawy Speciality HAYB

Americano (200ml)	15
Kawa przelewowa (200ml)	16
Espresso (25ml)	13
Espresso Doppio (50ml)	15
Cappucino (230ml)	16
Latte (330ml)	17
Matcha latte (330ml)	19
Flat white (180ml)	18
Espresso tonic (300ml)	19
Herbata (400ml)	15
Iced tea (300ml)	18
Iced latte (300ml)	18
Iced matcha latte (300ml)	19
Świeżo wyciskany sok (200ml): Pomarańcza / grejpfrut / mix	19
Mleko roślinne	3

Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmową, prosimy poinformować o tym obsługę przy składaniu zamówienia. Ceny podane są w PLN i zawierają podatek VAT. Opłata serwisowa w wysokości 10% będzie doliczona do rachunków od 6 gości wwyż.

LISTA ALERGENÓW

1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jaja 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca 11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

WINA NATURALNE

By Natural Rascal

MUSUJĄCA BIEL	🍷 125 ml / 🍷 750 ml
Adernats Cava Brut Nature I Macabeu, Parellada, Xarel.lo 11,5%	26/135
Vinicola de Nulles Catalonia - HISZPANIA <i>prażone migdały, soczysta gruszka i pigwa</i>	
KLASYCZNA BIEL	
Ulivel.la Xarel.lo, Malvasia de Stiges 12%	35/180
Masia de la Roqua Catalonia - HISZPANIA <i>zielone jabłka, gruszki, prażone migdały</i>	
Matic Šipon Šipon 13,5%	26/135
Matic Matija Žerjav Styria Podravska – SŁOWENIA <i>dużo gruszki i kwiatów brzoskwini, lekka pieprzność i trawiastość</i>	
DZIKA BIEL	
Majer White N.V. Děvín, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc 10,5%	35/180
Slobodné Vinárstvo Trnava - SŁOWACJA <i>mineralne i rzeźkie, dziki bez, piklowane warzywa</i>	
LEKKA POMARAŃCZ	
Oniric Brisat Vermell Xarello Vermell 10,5%	28/150
Entre Vinyes Catalonia – HISZPANIA <i>kremowe aromaty brzoskwini, karmelków i rzeźkość różowego grejpfruta</i>	
DZIKA POMARAŃCZ	
Giandòn Bianco Skin Contact Malvasia 12%	29/162
Il Farneto Emilia Romania – WŁOCHY <i>mirabelki, suszone morele i opuncja</i>	
MUSUJĄCE ROSÉ	
Mea Rosé Blaufränkisch, Kerner, Yellow Muscat 12,5%	33/175
Matija Žerjav Styria Podravska – SŁOWENIA <i>poziomka z grejpfrutem</i>	
KLASYCZNE ROSÉ	
Pink Zweigelt, Blaufränkisch 12%	26/135
Judith Beck Burgenland - AUSTRIA <i>totalny rabarbar</i>	
KLASYCZNA CZERWIĘŃ	
Ink Zweigelt, St Laurent 12,5%	27/145
Judith Beck Burgenland - AUSTRIA <i>kremowe owoce leśne</i>	

 mak_bread_coffee

 makbreadcoffee

MAK

ORDER AT THE COUNTER

SPICY

LACTOSE FREE

VEGAN

VEGETARIAN

BREAKFAST

Served from 8.00 till 18.00

FRENCH TOAST (310g)(1,3,7,8) 	44
Challah, crème brûlée, orange marmalade, toasted almonds	
SCRAMBLED EGGS ON TOAST (260g)(1,3,7) 	39
Three scrambled eggs, burrata, truffle Pecorino, chives, herb salad	
MAK TOAST (260g)(1,3,7) / ask about vegan option  	40
Hass avocado, guacamole, poached egg, tomato, coriander	
4-CHEESE TOAST (360g)(1,3,7,10,12) 	45
Cheddar, Mimolette, smoked gouda, Bursztyn cheese, Plebana ham from Wolarek, jalapeños, chives, truffle mayo	
PROTEIN BOWL (400g)(6,7)  	39
Cottage cheese, tomato salad, pesto, basil, chilli crunch, habanero oil from Manufaktura Łagowski, crispy garlic	
SHAKSHUKA (470g)(1,3,6,7,9,11) / ask about vegan option 	39
Two eggs, chickpeas, tomatoes, peperonata, hummus, Kalamata olives, coriander, focaccia	
CONGEE (410g)(3,6,11) / ask about vegan option   	38
Rice porridge, poached egg, pickled shiitake, ginger, furikake, sesame, spring onion, fried garlic	
BREAKFAST OF THE MONTH	
Ask about the current offering	

EXTRAS

Egg (55g)(3)	5
Half an avocado (80g)	10
Bacon from Wolarek (60g)	10
Bread and butter with olive oil (190g, 25g)(1,7)	10
Marinated salmon (50g)(4)	18

BAKERY

Cinnamon roll (140g)(1,3,7) / cardamom roll (180g)(1,3,5,7,8) / nuts & chocolate strudel (430g)(1,3,7,20)	13
Croissants (80g)(1,3,7,8)	11-13
Bread from Zmączeni (750g)	16-19
Focaccia (220g)(1,6,7)	12

LUNCH

Served from 12.00 till 20.00

CHICKEN CAESAR SALAD (280g)(1,3,6,7,10,12)	49
Baby gem, Caesar sauce, grilled chicken breast, capers, focaccia, 18 mth matured Szlachetny cheese	
VEGETARIAN CAESAR SALAD (240g)(1,3,6,7,10,12) 	48
Baby gem, Caesar sauce, cherry tomatoes, capers, focaccia, 18 mth matured Szlachetny cheese	
TURKEY SANDWICH (390g)(1,3,6,7,10,11,12)	58
Crispy turkey, spicy Coleslaw, plum sauce, sesame pickled cucumbers, crisps, shichimi togarashi	
BEEF BURGER (740g)(1,3,6,7,10,12)	69
Beef, brioche bun, bacon, Cheddar, green leaves, tomato, original sauce, steak fries	
VEGETARIAN BURGER (650g)(1,3,7,10,12) 	68
Cauliflower falafel, brioche bun, Cheddar, green leaves, tomato, original sauce, sweet potato fries	

BEVERAGES

We use specialty HAYB coffee beans

Americano (200ml)	15
Filtered coffee (200ml)	16
Espresso (25ml)	13
Espresso Doppio (50ml)	15
Cappucino (230ml)	16
Latte (330ml)	17
Matcha latte (330ml)	19
Flat white (180ml)	18
Espresso tonic (300ml)	19
Tea (400ml)	15
Iced tea (300ml)	18
Iced latte (300ml)	18
Iced matcha latte (300ml)	19
Fresh squeezed juice (200ml)	19
Orange / grapefruit / mixed	
Plant milk	3

If you suffer from any food allergies, please inform our waiting staff while placing your order.
Prices are quoted in PLN and include VAT.
A 10% service charge will be added to bills for groups of 6 guests and larger.

ALLERGEN LIST

1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard seeds 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide 13. Lupin 14. Mollusc

NATURAL WINES

By Natural Rascal

SPARKLING WHITE	 125 ml /  750 ml
Adernats Cava Brut Nature I Macabeu, Parellada, Xarel.lo 11,5%	26/135
Vinicola de Nulles Catalonia - SPAIN <i>roasted almonds, juicy pear and quince</i>	
CLASSIC WHITE	
Ulivel.la Xarel.lo, Malvasia de Stiges 12%	35/180
Masia de la Roqua Catalonia - SPAIN <i>green apples, peas, roasted almonds</i>	
Matic Šipon Šipon 13,5%	26/135
Matic Matija Žerjav Styria Podravska – SLOVENIA <i>full pear and peach blossom scents, slight peppery and grass notes</i>	
WILD WHITE	
Majer White N.V. Děvín, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc 10,5%	35/180
Slobodné Vinárstvo Trnava - SLOVAKIA <i>mineral and crisp, wild elderberry, pickled vegetables</i>	
LIGHT ORANGE	
Oniric Brisat Vermell Xarello Vermell 10,5%	28/150
Entre Vinyes Catalonia – SPAIN <i>creamy aromas of peach, caramel sweets and freshness of a pink grapefruit</i>	
WILD ORANGE	
Giandòn Bianco Skin Contact Malvasia 12%	29/162
Il Farneto Emilia Romania – ITALY <i>mirabelle plum, dried apricots and prickly pear</i>	
SPARKLING ROSÉ	
Mea Rosé Blaufränkisch, Kerner, Yellow Muscat 12,5%	33/175
Matija Žerjav Styria Podravska – SLOVENIA <i>wild strawberry with grapefruit</i>	
CLASSIC ROSÉ	
Pink Zweigelt, Blaufränkisch 12%	26/135
Judith Beck Burgenland - AUSTRIA <i>totally rhubarb</i>	
CLASSIC RED	
Ink Zweigelt, St Laurent 12,5%	27/145
Judith Beck Burgenland - AUSTRIA <i>creamy forest fruits</i>	



MAK