

## WINA BIAŁE

🍷 125 ml / 🍷 750 ml

## MUSUJĄCA BIEL

Adernats Cava Brut Nature | Macabeu, Parellada, Xarel.lo 26/135  
 Vinicola de Nulles | Catalonia - HISZPANIA  
*prażone migdały, soczysta gruszka i pigwa*

Mea White Pét-Nat 2022 | Šipon 189  
 Matija Žerjav | Styria Podravska - SŁOWENIA  
*grejpfrut, biała porzeczka, brioszka*

Sui Lieviti Frizzante | Pignoletto 225  
 Federico Orsi | Emilia-Romania - WŁOCHY  
*brązowy cukier, piklowana gruszka, świeża kwasowość*

## KLASYCZNA BIEL

El Truc Blanc 2022 | Parellada, Xarel-lo, Muscat 35/179  
 Masia de la Roqua | Catalonia - HISZPANIA  
*maślane migdały, orzeźwiająca kwasowość cytrusów*

Matic Šipon 2021 | Šipon 26/135  
 Matic Matija Žerjav | Styria Podravska – SŁOWENIA  
*dużo gruszki i kwiatów brzoskwini, lekka pieprzość i trawiastość*

## AROMATYCZNA BIEL

Flora 2022 | Muskat, Riesling, Scheurebe 195  
 Michael Gindl | Weinviertel - AUSTRIA  
*syrop brzoskwiniowy, jaśmin, delikatna mineralność*

## DZIKA BIEL

Majer White N.V. | Děvín, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc 35/180  
 Slobodné Vinárstvo | Trnava - SŁOWACJA  
*mineralne i rzeźkie, dziki bez, piklowane warzywa*

Le Petit Bandit – Rascal Cuvee Speciale 2021 | Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner 210  
 Sons of Wine | Alsace - FRANCJA  
*lekko słonawe, przyjemna kwasowość, aromatyczne, ziołowe i nasycone*

## WINA ROSÉ

🍷 125 ml / 🍷 750 ml

## MUSUJĄCE ROSÉ

Mea Rosé Pét-Nat 2021 | Blaufränkisch, Kerner, Yellow Muscat 33/175  
 Matija Žerjav | Styria Podravska – SŁOWENIA  
*poziomka z grejpfrutem*

## KLASYCZNE ROSÉ

Pink 2021 | Zweigelt, Blaufränkisch 26/135  
 Judith Beck | Burgenland - AUSTRIA  
*totalny rabarbar*

## DZIKIE ROSÉ

Rebela Rosa 2021 | Frankovka, Cabernet Sauvignon 195  
 Slobodné Vinárstvo | Trnava - SŁOWACJA  
*truskawkowo-porzeczkowy jogurt*

## WINA CZERWONE

🍷 125 ml / 🍷 750 ml

## LEKKA CZERWIĘĆ

Giandòn Rosso 2020 | 135  
 Marzemino, Malbo Gentile, Lambrusco Grasparossa  
 Il Farneto | Emilia-Romania - WŁOCHY  
*jeżyna, borówka, śliwka, lekka tanina, lekkie ciało*

## KLASYCZNA CZERWIĘĆ

Turi Rosso Doc 2021 | Nero d'Avola 185  
 Salvatore Marino | Sicilia - WŁOCHY  
*truskawki z wędzoną papryką*

Ink 2020/2021 | Zweigelt, St Laurent 27/145  
 Judith Beck | Burgenland - AUSTRIA  
*kremowe owoce leśne*

## WINA POMARAŃCZOWE

🍷 125 ml / 🍷 750 ml

## MUSUJĄCA POMARAŃCZ

Vulcanica #6 | Pesecka Leanka, Pinot Gris 210  
 Pivnica Čajkov | Wulkan Sitno - SŁOWACJA  
*kremowa brzoskwinia*

## LEKKA POMARAŃCZ

Molo Di Levante 2020 | Bianchello 28/150  
 Solo Buon Vino | Marche - WŁOCHY  
*żółte owoce pestkowe z dymną, suszoną figą*

## DZIKA POMARAŃCZ

Double Trouble 2022 | Kerner, Laški Rizling 29/162  
 Matija Žerjav | Styria Podravska- SŁOWENIA  
*gruszka, banan, kwiat bzu*

Marzanna 2022 | Moscato 235  
 Lammidia | Abruzzo – WŁOCHY  
*kwiat czereśni, mirabelka, herbaciana tanina*

Ya Yeh 2022 | Sauvignon Blanc 195  
 Matija Žerjav | Styria Podravska- SŁOWENIA  
*białe śliwki, trawa cytrynowa, jabłko, skórka mandarynki*

Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmowe, prosimy poinformować o tym obsługę przy składaniu zamówienia. Ceny podane w PLN, zawierają VAT i nie obejmują opłaty serwisowej. Opłata serwisowa w wysokości 10% będzie doliczona do rachunków od 6 gości wzyż.

ZAMAWIAMY PRZY BARZE

DANIA SERWUJEMY OD 18:00 DO 21:00

## MAK MENU

SERWOWANE OD 18:00 DO 21:00

Chipsy ziemniaczane 🍷 16

Chleb, palone masło 🍷 14

Oliwki Nocellara del Belice 🍷 18

Korbacze, konfitura 🍷 32  
śliwkowa, chleb

Krokiety z dorsza, szczypiorek, kawior z pstrąga, katsuobushi 34

Siekana polska wołowina, pajda, pikle 36

Grzanka, smażone grzyby, 🍷 29  
ser Bursztyn, jajko zielononóżkiTempura warzywna, 🍷 31  
masło orzechowe, zielone curry, muscovado

🍷 VEGE 🍷 VEGAN

📷 mak\_bread\_coffee 🍷 makbreadcoffee

MAK

## WHITE WINES

🍷 125 ml / 🍷 750 ml

### SPARKLING WHITE

**Adernats Cava Brut Nature | Macabeu, Parellada, Xarel.lo 26/135**  
 Vinicola de Nulles | Catalonia - SPAIN  
*roasted almonds, juicy pear and quince*

**Mea White Pét-Nat 2022 | Šipon 189**  
 Matija Žerjav | Styria Podravska - SLOVENIA  
*grapefruit, white currant, brioche*

**Sui Lieviti Frizzante | Pignoletto 225**  
 Federico Orsi | Emilia-Romania - ITALY  
*brown sugar, pickled pear, fresh acidity*

### CLASSIC WHITE

**El Truc Blanc 2022 | Parellada, Xarel-lo, Muscat 35/179**  
 Masia de la Roqua | Catalonia - SPAIN  
*buttery almonds, refreshing citrus acidity*

**Matic Šipon 2021 | Šipon 26/135**  
 Matic Matija Žerjav | Styria Podravska – SLOVENIA  
*full pear and peach blossom scents, slight peppery and grass notes*

### AROMATIC WHITE

**Flora 2022 | Muskat, Riesling, Scheurebe 195**  
 Michael Gindl | Weinviertel - AUSTRIA  
*peach syrup, jasmine, delicate minerality*

### WILD WHITE

**Majer White N.V. | Děvín, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc 35/180**  
 Slobodné Vinárstvo | Trnava - SLOVAKIA  
*mineral and crisp, wild elderberry, pickled vegetables*

**Le Petit Bandit – Rascal Cuvee Speciale 2021 | Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner 210**  
 Sons of Wine | Alsace - FRANCE  
*slightly salty, pleasant acidity, aromatic, herbal and saturated*

## ROSÉ WINES

🍷 125 ml / 🍷 750 ml

### SPARKLING ROSÉ

**Mea Rosé Pét-Nat 2021 | Blaufränkisch, Kerner, Yellow Muscat 33/175**  
 Matija Žerjav | Styria Podravska – SLOVENIA  
*wild strawberry with grapefruit*

### CLASSIC ROSÉ

**Pink 2021 | Zweigelt, Blaufränkisch 26/135**  
 Judith Beck | Burgenland - AUSTRIA  
*totally rhubarb*

### WILD ROSÉ

**Rebela Rosa 2021 | Frankovka, Cabernet Sauvignon 195**  
 Slobodné Vinárstvo | Trnava - SLOVAKIA  
*strawberry-currant yoghurt*

## RED WINES

🍷 125 ml / 🍷 750 ml

### LIGHT RED

**Giandòn Rosso 2020 | 135**  
**Marzemino, Malbo Gentile, Lambrusco Grasparossa**  
 Il Farneto | Emilia-Romania - ITALY  
*blackberry, blueberry, plum, light tannin, light body*

### CLASSIC RED

**Turi Rosso Doc 2021 | Nero d'Avola 185**  
 Salvatore Marino | Sicilia - ITALY  
*strawberries with smoked bell pepper*

**Ink 2020/2021 | Zweigelt, St Laurent 27/145**  
 Judith Beck | Burgenland - AUSTRIA  
*creamy forest fruits*

## ORANGE WINES

🍷 125 ml / 🍷 750 ml

### SPARKLING ORANGE

**Vulcanica #6 | Pesecka Leanka, Pinot Gris 210**  
 Pivnica Čajkov | Sito Volcano - SLOVAKIA  
*creamy peach*

### LIGHT ORANGE

**Molo Di Levante 2020 | Bianchello 28/150**  
 Solo Buon Vino | Marche - ITALY  
*yellow fruits with smoky, dried fig*

### WILD ORANGE

**Double Trouble 2022 | Kerner, Laški Rizling 29/162**  
 Matija Žerjav | Styria Podravska- SLOVENIA  
*pear, banana, elderflower*

**Marzanna 2022 | Moscato 235**  
 Lammidia | Abruzzo – ITALY  
*cherry blossom, mirabelle, tea tannin*

**Ya Yeh 2022 | Sauvignon Blanc 195**  
 Matija Žerjav | Styria Podravska- SLOVENIA  
*white plums, lemongrass, apples, tangerine peel*

If you suffer from any food allergies, please inform our waiting staff while placing your order.  
 Prices listed in PLN and include VAT. Service charge is not included.  
 A 10% service charge will be added to bills for tables of 6 guests and larger.

ORDER AT THE COUNTER

FOOD SERVED FROM 6 PM TO 9 PM

## MAK MENU

SERVED FROM 6 PM TO 9 PM

Potato chips 🍷 16

Bread, brown butter 🍷 14

Nocellara del Belice olives 🍷 18

Korbacz cheese, plum 🍷 32  
 comfiture, bread

Cod croquettes, chives, trout caviar, katsuobushi 34

Chopped Polish beef, brown bread, pickles 36

Toasted bread, pan-fried 🍷 29  
 mushrooms, Bursztyn cheese, Zielononózka hen's egg

Tempura vegetables, peanut 🍷 31  
 butter, green curry, muscovado

🍷 VEGE 🍷 VEGAN

📷 mak\_bread\_coffee 🍷 makbreadcoffee

# MAK