

ZAMAWIAMY PRZY BARZE

PIKANTNE

BEZ LAKTOZY

WEGAŃSKIE

WEGETARIAŃSKIE

## ŚNIADANIA

Serwowane od 8.00 do 18.00

<b>TOSTY FRANCUSKIE</b> (310g)(1,3,7,8) ①	<b>43</b>
Chałka, crème brûlée, konfitura z pomarańczy, prażone migdały	
<b>JAJECZNICA NA GRZANCE</b> (260g)(1,3,7) ①	<b>39</b>
Jajecznica z trzech jaj, burrata, Pecorino z truflą, szczypiorek, sałatka z ziół	
<b>TOST MAK</b> (250g)(1,3) / zapytaj o wersję wegańską ①②	<b>38</b>
Awokado Hass, guacamole, jajko poché, pomidor, kolendra	
<b>TOST 4 SERWY</b> (360g)(1,3,7,10,12) ③	<b>45</b>
Cheddar, Mimolette, gouda wędzona, Bursztyn, szynka Plebana od Wolarka, jalapeño, szczypior, majonez truflowy	
<b>MISKA PROTEINOWA</b> (400g)(6,7) ①③	<b>38</b>
Serek wiejski, sałatka z pomidorów, pesto, bazylią, chilli crunch, olej habanero Manufaktura Łagowski, chrupiący czosnek	
<b>SZAKSZUKA</b> (470g)(1,3,6,7,9,11) / zapytaj o wersję wegańską ①	<b>39</b>
Dwa jajka, cieciora, pomidory, peperonata, hummus, oliwki Kalamata, kolendra, focaccia	
<b>CONGEE</b> (410g)(3,6,11) / zapytaj o wersję wegańską ①②③	<b>37</b>
Ryżowa owsianka, jajko poché, marynowane grzyby shitake, imbir, furikake, sezam, dymka, smażony czosnek	
<b>ŚNIADANIE MIESIĄCA</b> Zapytaj o aktualną ofertę	

## DODATKI

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

## PIEKARNIA

Cynamonka (140g)(1,3,7) / kardamonka (180g)(1,3,5,7,8) / strucla orzechowo czekoladowa (430g)(1,3,7,20)	<b>12</b>
Croissanty (80g)(1,3,7,8)	<b>10-12</b>
Chleby od Zmączonych (750g)	<b>16-18</b>
Focaccia (220g)(1,6,7)	<b>10</b>

## LUNCH

Serwowany od 12.00 do 18.00

<b>SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM</b> (280g)(1,3,6,7,10,12)	<b>49</b>
Sałata rzymska, sos Cezar, grillowany filet z kurczaka, kapary, focaccia, ser Szlachetny dojrzewający 18 miesięcy	
<b>SAŁATKA CEZAR WEGETARIAŃSKA</b> ①	<b>47</b>
(240g)(1,3,6,7,10,12) Sałata rzymska, sos Cezar, pomidorki koktajlowe, kapary, focaccia, ser Szlachetny dojrzewający 18 miesięcy	
<b>KANAPKA Z INDYKIEM</b> (390g)(1,3,6,7,10,11,12)	<b>57</b>
Chrupiący indyk, pikantny Coleslaw, sos śliwkowy, ogórki w sezamie, prażynki, shichimi togarashi	
<b>BURGER WOŁOWY</b> (740g)(1,3,6,7,10,12)	<b>69</b>
Wołowina, brioche, bekon, Cheddar, sałata, pomidory, sos autorski, frytki stekowe	
<b>BURGER WEGETARIAŃSKI</b> (650g)(1,3,7,10,12) ①	<b>67</b>
Falafel z kalafiora, brioche, Cheddar, sałata, pomidory, sos autorski, frytki z batatów	

## NAPOJE

Używamy ziaren kawy Speciality HAYB

Americano (200ml)	<b>15</b>
Kawa przelewowa (200ml)	<b>16</b>
Espresso (25ml)	<b>13</b>
Espresso macchiato (35ml)	<b>15</b>
Doppio (50ml)	<b>15</b>
Cappucino (230ml)	<b>16</b>
Latte (330ml)	<b>18</b>
Matcha latte (330ml)	<b>19</b>
Flat white (180ml)	<b>18</b>
Espresso tonic (300ml)	<b>19</b>
Herbata (400ml)	<b>15</b>
Iced tea (300ml)	<b>18</b>
Iced latte (300ml)	<b>18</b>
Iced matcha latte (300ml)	<b>19</b>
Świeżo wyciskany sok (200ml): Pomarańcza / grejpfrut / mix	<b>19</b>
Mleko roślinne	<b>3</b>

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

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



# MAK

ORDER AT THE COUNTER

SPICY

LACTOSE FREE

VEGAN

VEGETARIAN

## BREAKFAST

Served from 8.00 till 18.00

<b>FRENCH TOAST</b> (310g)(1,3,7,8) 	<b>43</b>
Challah, crème brûlée, orange marmalade, toasted almonds	
<b>SCRAMBLED EGGS ON TOAST</b> (260g)(1,3,7) 	<b>39</b>
Three scrambled eggs, burrata, truffle Pecorino, chives, herb salad	
<b>MAK TOAST</b> (260g)(1,3,7) / ask about vegan option  	<b>38</b>
Hass avocado, guacamole, poached egg, tomato, coriander	
<b>4-CHEESE TOAST</b> (360g)(1,3,7,10,12) 	<b>45</b>
Cheddar, Mimolette, smoked gouda, Bursztyn cheese, Plebana ham from Wolarek, jalapeños, chives, truffle mayo	
<b>PROTEIN BOWL</b> (400g)(6,7)  	<b>38</b>
Cottage cheese, tomato salad, pesto, basil, chilli crunch, habanero oil from Manufaktura Łagowski, crispy garlic	
<b>SHAKSHUKA</b> (470g)(1,3,6,7,9,11) / ask about vegan option 	<b>39</b>
Two eggs, chickpeas, tomatoes, peperonata, hummus, Kalamata olives, coriander, focaccia	
<b>CONGEE</b> (410g)(3,6,11) / ask about vegan option   	<b>37</b>
Rice porridge, poached egg, pickled shiitake, ginger, furikake, sesame, spring onion, fried garlic	
<b>BREAKFAST OF THE MONTH</b>	
Ask about the current offering	

## EXTRAS

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

## BAKERY

Cinnamon roll (140g)(1,3,7) / cardamom roll (180g)(1,3,5,7,8) / nuts & chocolate strudel (430g)(1,3,7,20)	<b>12</b>
Croissants (80g)(1,3,7,8)	<b>10-12</b>
Bread from Zmączeni (750g)	<b>16-18</b>
Focaccia (220g)(1,6,7)	<b>10</b>

## LUNCH

Served from 12.00 till 18.00

<b>CHICKEN CAESAR SALAD</b> (280g)(1,3,6,7,10,12)	<b>49</b>
Baby gem, Caesar sauce, grilled chicken breast, capers, focaccia, 18 mth matured Szlachetny cheese	
<b>VEGETARIAN CAESAR SALAD</b> (240g)(1,3,6,7,10,12) 	<b>47</b>
Baby gem, Caesar sauce, cherry tomatoes, capers, focaccia, 18 mth matured Szlachetny cheese	
<b>TURKEY SANDWICH</b> (390g)(1,3,6,7,10,11,12)	<b>57</b>
Crispy turkey, spicy Coleslaw, plum sauce, sesame pickled cucumbers, crisps, shichimi togarashi	
<b>BEEF BURGER</b> (740g)(1,3,6,7,10,12)	<b>69</b>
Beef, brioche bun, bacon, Cheddar, green leaves, tomato, original sauce, steak fries	
<b>VEGETARIAN BURGER</b> (650g)(1,3,7,10,12) 	<b>67</b>
Cauliflower falafel, brioche bun, Cheddar, green leaves, tomato, original sauce, sweet potato fries	

## BEVERAGES

We use specialty HAYB coffee beans

Americano (200ml)	<b>15</b>
Filtered coffee (200ml)	<b>16</b>
Espresso (25ml)	<b>13</b>
Espresso macchiato (35ml)	<b>15</b>
Doppio (50ml)	<b>15</b>
Cappucino (230ml)	<b>16</b>
Latte (330ml)	<b>18</b>
Matcha latte (330ml)	<b>19</b>
Flat white (180ml)	<b>18</b>
Espresso tonic (300ml)	<b>19</b>
Tea (400ml)	<b>15</b>
Iced tea (300ml)	<b>18</b>
Iced latte (300ml)	<b>18</b>
Iced matcha latte (300ml)	<b>19</b>
Fresh squeezed juice (200ml)	<b>19</b>
Orange / grapefruit / mixed	
Plant milk	<b>3</b>

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

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

 mak\_bread\_coffee makbreadcoffee

# MAK