

WINA BIAŁE		WINA CZERWONE		MAK MENU			
🍷 125 ml / 🍷 750 ml		🍷 125 ml / 🍷 750 ml		SERWOWANE OD 18:00 DO 21:00			
MUSUJĄCA BIEL Adernats Cava Brut Nature Macabeu, Parellada, Xarel.lo 11,5% Vinicola de Nulles Catalonia - HISZPANIA <i>prażone migdały, soczysta gruszka i pigwa</i> Mea White Pét-Nat 2022 Šipon 11,5% Matija Žerjav Styria Podravska - SŁOWENIA <i>grejpfrut, biała porzeczka, brioszka</i> Sui Lieviti Frizzante Pignoletto 12,5% Federico Orsi Emilia-Romania - WŁOCHY <i>brązowy cukier, piklowana gruszka, świeża kwasowość</i> KLASYCZNA BIEL El Truc Blanc 2022 Parellada, Xarel-lo, Muscat 10% Masia de la Roqua Catalonia - HISZPANIA <i>maślane migdały, orzeźwiająca kwasowość cytrusów</i> Matic Šipon 2021 Šipon 13,5% Matic Matija Žerjav Styria Podravska – SŁOWENIA <i>dużo gruszki i kwiatów brzoskwini, lekka pieprzność i trawiastość</i> AROMATYCZNA BIEL Flora 2022 Muskat, Riesling, Scheurebe 11,5% Michael Gindl Weinviertel - AUSTRIA <i>syrop brzoskwiniowy, jaśmin, delikatna mineralność</i> DZIKA BIEL Majer White N.V. Děvín, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc 10,5% Slobodné Vinárstvo Trnava - SŁOWACJA <i>mineralne i rześkie, dziki bez, piklowane warzywa</i> Le Petit Bandit – Rascal Cuvee Speciale 2021 Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner 11% Sons of Wine Alsace - FRANCJA <i>lekko słonawe, przyjemna kwasowość, aromatyczne, ziołowe i nasyczone</i>	26/135	189	225	LEKKA CZERWIEŃ Giandòn Rosso 2020 Marzemino, Malbo Gentile, Lambrusco Grasparossa 12% Il Farneto Emilia-Romania - WŁOCHY <i>jeżyna, borówka, śliwka, lekka tanina, lekkie ciało</i> KLASYCZNA CZERWIEŃ Turi Rosso Doc 2021 Nero d’Avola 14% Salvatore Marino Sicilia - WŁOCHY <i>truskawki z wędzoną papryką</i> Ink 2020/2021 Zweigelt, St Laurent 12,5% Judith Beck Burgenland - AUSTRIA <i>kremowe owoce leśne</i>	135	185	27/145
	WINA POMARAŃCZOWE		🍷 125 ml / 🍷 750 ml				
	WINA ROSÉ 🍷 125 ml / 🍷 750 ml	MUSUJĄCA POMARAŃCZ Vulcanica #6 Pesecka Leanka, Pinot Gris 12,5% Pivnica Čajkov Wulkan Sitno - SŁOWACJA <i>kremowa brzoskwinia</i> LEKKA POMARAŃCZ Oniric Brisat Vermell Xarello Vermell 10,5% Entre Vinyes Catalonia – HISZPANIA <i>kremowe aromaty brzoskwini, karmelków i rzeżkość różowego grejpfruta</i> DZIKA POMARAŃCZ Giandòn Bianco Skin Contact Malvasia 12% Il Farneto Emilia Romania – WŁOCHY <i>mirabelki, suszone morele i opuncja</i> Marzanna 2022 Moscato 10,5% Lammidia Abruzzo – WŁOCHY <i>kwiat czereśni, mirabelka, herbaciana tanina</i> Ya Yeh 2022 Sauvignon Blanc 13,5% Matija Žerjav Styria Podravska- SŁOWENIA <i>białe śliwki, trawa cytrynowa, jabłka, skórka mandarynki</i>	210	28/150	29/162	235	195
			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 wwyż.				
ZAMAWIAMY PRZY BARZE							
DANIA SERWUJEMY OD 18:00 DO 21:00							

Chipsy ziemniaczane (60g)	16
Chleb, palone masło (165g)(1,7)	14
Oliwki Nocellara del Belice (90g)	18
Korbacze, konfitura śliwkowa, chleb (170g)(7)	32
Krokiety z dorsza, szczypiorek, kawior z pstrąga, katsuobushi (130g)(1,3,4)	34
Siekana polska wołowina, pajda, pikle (190g)(1,2,10,12)	36
Grzanka, smażone grzyby, ser Bursztyn, jajko zielononóżki (220g)(1,3,7,10,12)	29
Tempura warzywna, masło orzechowe, zielone curry, muscovado (290g)(1,5)	31
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	
🍷 VEGE	🍷 VEGAN
📷 mak_bread_coffee	🍷 makbreadcoffee

MAK

WHITE WINES		RED WINES		MAK MENU	
🍷 125 ml / 🍷 750 ml		🍷 125 ml / 🍷 750 ml		SERVED FROM 6 PM TO 9 PM	
SPARKLING WHITE Adernats Cava Brut Nature Macabeu, Parellada, Xarel.lo 11,5% Vinicola de Nulles Catalonia - SPAIN <i>roasted almonds, juicy pear and quince</i> Mea White Pét-Nat 2022 Šipon 11,5% Matija Žerjav Styria Podravska - SLOVENIA <i>grapefruit, white currant, brioche</i> Sui Lieviti Frizzante Pignoletto 12,5% Federico Orsi Emilia-Romania - ITALY <i>brown sugar, pickled pear, fresh acidity</i> CLASSIC WHITE El Truc Blanc 2022 Parellada, Xarel-lo, Muscat 10% Masia de la Roqua Catalonia - SPAIN <i>buttery almonds, refreshing citrus acidity</i> Matic Šipon 2021 Šipon 13,5% Matic Matija Žerjav Styria Podravska – SLOVENIA <i>full pear and peach blossom scents, slight peppery and grass notes</i> AROMATIC WHITE Flora 2022 Muskat, Riesling, Scheurebe 11,5% Michael Gindl Weinviertel - AUSTRIA <i>peach syrup, jasmine, delicate minerality</i> WILD WHITE Majer White N.V. Děvín, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc 10,5% Slobodné Vinárstvo Trnava - SLOVAKIA <i>mineral and crisp, wild elderberry, pickled vegetables</i> Le Petit Bandit – Rascal Cuvee Speciale 2021 Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner 11% Sons of Wine I Alsace - FRANCE <i>slightly salty, pleasant acidity, aromatic, herbal and saturated</i>	26/135	LIGHT RED Giandòn Rosso 2020 Marzemino, Malbo Gentile, Lambrusco Grasparossa 12% Il Farneto Emilia-Romania - ITALY <i>blackberry, blueberry, plum, light tannin, light body</i> CLASSIC RED Turi Rosso Doc 2021 Nero d’Avola 14% Salvatore Marino Sicilia - ITALY <i>strawberries with smoked bell pepper</i> Ink 2020/2021 Zweigelt, St Laurent 12,5% Judith Beck Burgenland - AUSTRIA <i>creamy forest fruits</i>	135	Potato chips (60g) 🍷	16
				Bread, brown butter (165g)(1,7) 🍷	14
				Nocellara del Belice olives (90g) 🍷	18
				Korbacz cheese, plum comfiture, bread (170g)(7) 🍷	32
				Cod croquettes, chives, trout caviar, katsuobushi (130g)(1,3,4)	34
			Chopped Polish beef, brown bread, pickles (190g)(1,2,10,12)	36	
			Toasted bread, pan-fried mushrooms, Bursztyn cheese, Zielononózka hen's egg (220g)(1,3,7,10,12) 🍷	29	
			Tempura vegetables, peanut butter, green curry, muscovado (290g)(1,5) 🍷	31	
			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		
			🍷 VEGE 🍷 VEGAN		
				📷 mak_bread_coffee 🍷 makbreadcoffee	
ROSÉ WINES					
🍷 125 ml / 🍷 750 ml					
SPARKLING ROSÉ Mea Rosé Pét-Nat 2021 Blaufränkisch, Kerner, Yellow Muscat 12,5% Matija Žerjav Styria Podravska – SLOVENIA <i>wild strawberry with grapefruit</i> CLASSIC ROSÉ Pink 2021 Zweigelt, Blaufränkisch 12% Judith Beck Burgenland - AUSTRIA <i>totally rhubarb</i> WILD ROSÉ Rebela Rosa 2021 Frankovka, Cabernet Sauvignon 12,5% Slobodné Vinárstvo Trnava - SLOVAKIA <i>strawberry-currant yoghurt</i>	33/175		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.		
	26/135		ORDER AT THE COUNTER		
	195		FOOD SERVED FROM 6 PM TO 9 PM		

MAK