

ZAMAWIAMY PRZY BARZE	ŚNIADANIA Serwowane od 8.00 do 18.00		LUNCH Serwowany od 12.00 do 20.00		WINA NATURALNE By Natural Rascal	
	TOSTY FRANCUSKIE (310g)(1,3,7,8) 43 Chałka, crème brûlée, konfitura z pomarańczy, prażone migdały JAJECZNICA NA GRZANCE (260g)(1,3,7) 39 Jajecznicza z trzech jaj, burrata, Pecorino z truflą, szczypiorek, sałatka z ziół TOST MAK (250g)(1,3) / zapytaj o wersję wegańską 38 Awokado Hass, guacamole, jajko poché, pomidor, kolendra TOST 4 SERY (360g)(1,3,7,10,12) 45 Cheddar, Mimolette, gouda wędzona, Bursztyn, szynka Plebana od Wolarka, jalapeño, szczypior, majonez truflowy MISKA PROTEINOWA (400g)(6,7) 38 Serek wiejski, sałatka z pomidorów, pesto, bazylia, chilli crunch, olej habanero Manufaktura Łagowski, chrupiący czosnek SZAKSZUKA (470g)(1,3,6,7,9,11) / zapytaj o wersję wegańską 39 Dwa jajka, cieciora, pomidory, peperonata, hummus, oliwki Kalamata, kolendra, focaccia CONGEE (410g)(3,6,11) / zapytaj o wersję wegańską 37 Ryżowa owsianka, jajko poche, marynowane grzyby shiitake, imbir, furikake, sezam, dymka, smażony czosnek ŚNIADANIE MIESIĄCA Zapytaj o aktualną ofertę		SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM (280g)(1,3,6,7,10,12) 49 Sałata rzymska, sos Cezar, grillowany filet z kurczaka, kapary, foccacia, ser Szlachetny dojrzewający 18 miesięcy SAŁATKA CEZAR WEGETARIAŃSKA 47 (240g)(1,3,6,7,10,12) Sałata rzymska, sos Cezar, pomidorki koktajlowe, kapary, focaccia, ser Szlachetny dojrzewający 18 miesięcy KANAPKA Z INDYKIEM (390g)(1,3,6,7,10,11,12) 57 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) 67 Falafel z kalafiora, brioche, Cheddar, sałata, pomidory, sos autorski, frytki z batatów		MUSUJĄCA BIEL 125 ml / 750 ml Adernats Cava Brut Nature I 26/135 Macabeu, Parellada, Xarel.lo 11,5% Vinicola de Nulles Catalonia - HISZPANIA prażone migdały, soczysta gruszka i pigwa KLASYCZNA BIEL Ulivel.la 35/180 Xarel.lo, Malvasia de Stiges 12% Masia de la Roqua Catalonia - HISZPANIA zielone jabłka, gruszki, prażone migdały Matic Šipon Šipon 13,5% 26/135 Matic Matija Žerjav Styria Podravska – SŁOWENIA dużo gruszki i kwiatów brzoskwini, lekka pieprzność i trawiastość DZIKA BIEL Majer White N.V. 35/180 Děvín, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc 10,5% Slobodné Vinárstvo Trnava - SŁOWACJA mineralne i rzeńskie, dziki bez, piklowane warzywa LEKKA POMARAŃCZ Oniric Brisat Vermell Xarello Vermell 10,5% 28/150 Entre Vinyes Catalonia – HISZPANIA kremowe aromaty brzoskwini, karmelków i rzeńskość różowego grejpfruta DZIKA POMARAŃCZ Giandòn Bianco Skin Contact Malvasia 12% 29/162 Il Farneto Emilia Romania – WŁOCHY mirabelki, suszone morele i opuncja MUSUJĄCE ROSÉ Mea Rosé 33/175 Blaifränkisch, Kerner, Yellow Muscat 12,5% Matija Žerjav Styria Podravska – SŁOWENIA poziomka z grejpfrutem KLASYCZNE ROSÉ Pink Zweigelt, Blaifränkisch 12% 26/135 Judith Beck Burgenland - AUSTRIA totalny rabarbar KLASYCZNA CZERWIEŃ Ink Zweigelt, St Laurent 12,5% 27/145 Judith Beck Burgenland - AUSTRIA kremowe owoce leńne	
	PIKANTNE	DODATKI		NAPOJE		
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		Używamy ziaren kawy Speciality HAYB Americano (200ml) 15 Kawa przelewowa (200ml) 16 Espresso (25ml) 13 Espresso macchiato (35ml) 15 Doppio (50ml) 15 Cappucino (230ml) 16 Latte (330ml) 18 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): 19 Pomarańcza / grejpfrut / mix 19 Mleko roślinne 3				
BEZ LAKTOZY	PIEKARNIA					
	Cynamonka (140g)(1,3,7) / kardamonka (180g)(1,3,5,7,8) / strucla orzechowo czekoladowa (430g)(1,3,7,20) 12 Croissanty (80g)(1,3,7,8) 10-12 Chleby od Zmączonych (750g) 16-18 Focaccia (220g)(1,6,7) 10		Jeżeli cierpią Państwo na jakiegolwiek alergię pokarmowe, 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 wżwyż. 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		mak_bread_coffee makbreadcoffee	
WEGETARIAŃSKIE						
WEGETARIAŃSKIE						

ORDER AT THE COUNTER SPICY LACTOSE FREE VEGAN VEGETARIAN	BREAKFAST Served from 8.00 till 18.00		LUNCH Served from 12.00 till 20.00		NATURAL WINES By Natural Rascal	
	FRENCH TOAST (310g)(1,3,7,8) 43 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 38 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) 38 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 37 Rice porridge, poached egg, pickled shiitake, ginger, furikake, sesame, spring onion, fried garlic BREAKFAST OF THE MONTH Ask about the current offering		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) 47 Baby gem, Caesar sauce, cherry tomatoes, capers, focaccia, 18 mth matured Szlachetny cheese TURKEY SANDWICH (390g)(1,3,6,7,10,11,12) 57 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) 67 Cauliflower falafel, brioche bun, Cheddar, green leaves, tomato, original sauce, sweet potato fries		SPARKLING WHITE 125 ml / 750 ml Adernats Cava Brut Nature I 26/135 Macabeu, Parellada, Xarel.lo 11,5% Vinicola de Nulles Catalonia - SPAIN roasted almonds, juicy pear and quince CLASSIC WHITE Ulivel.la 35/180 Xarel.lo, Malvasia de Stiges 12% Masia de la Roqua Catalonia - SPAIN green apples, peas, roasted almonds Matic Šipon Šipon 13,5% 26/135 Matic Matija Žerjav Styria Podravska – SLOVENIA full pear and peach blossom scents, slight peppery and grass notes WILD WHITE Majer White N.V. 35/180 Děvín, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc 10,5% Slobodné Vinárstvo Trnava - SLOVAKIA mineral and crisp, wild elderberry, pickled vegetables LIGHT ORANGE Oniric Brisat Vermell Xarello Vermell 10,5% 28/150 Entre Vinyes Catalonia – SPAIN creamy aromas of peach, caramel sweets and freshness of a pink grapefruit WILD ORANGE Giandòn Bianco Skin Contact Malvasia 12% 29/162 Il Farneto Emilia Romania – ITALY mirabelle plum, dried apricots and prickly pear SPARKLING ROSÉ Mea Rosé 33/175 Blaifränkisch, Kerner, Yellow Muscat 12,5% Matija Žerjav Styria Podravska – SLOVENIA wild strawberry with grapefruit CLASSIC ROSÉ Pink Zweigelt, Blaifränkisch 12% 26/135 Judith Beck Burgenland - AUSTRIA totally rhubarb CLASSIC RED Ink Zweigelt, St Laurent 12,5% 27/145 Judith Beck Burgenland - AUSTRIA creamy forest fruits	
	EXTRAS		BEVERAGES We use specialty HAYB coffee beans			
	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		Americano (200ml) 15 Filtered coffee (200ml) 16 Espresso (25ml) 13 Espresso macchiato (35ml) 15 Doppio (50ml) 15 Cappucino (230ml) 16 Latte (330ml) 18 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			
	BAKERY				mak_bread_coffee makbreadcoffee	
	Cinnamon roll (140g)(1,3,7) / cardamom roll (180g)(1,3,5,7,8) / nuts & chocolate strudel (430g)(1,3,7,20) 12 Croissants (80g)(1,3,7,8) 10-12 Bread from Zmączyeni (750g) 16-18 Focaccia (220g)(1,6,7) 10		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		MAK	