

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 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 Ulivel·la Xarel·lo, Malvasia de Stiges 12% Masia de la Roqua Katalonia - HISZPANIA <i>zielone jabłka, gruszki, prażone migdały</i> Matic Šipon Šipon 13,5% Matic Matija Žerjav Styria Podravska – SŁOWENIA <i>dużo gruszki i kwiatów brzoskwini, lekka pieprzość i trawiastość</i> AROMATYCZNA BIEL Flora 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 Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner 11% Sons of Wine Alsace - FRANCJA <i>lekko słonawe, przyjemna kwasowość, aromatyczne, ziołowe i nasycone</i>	26/135	189	225	35/180	26/135	LEKKA CZERWIEŃ Giandòn Rosso 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 Nero d'Avola 14% Salvatore Marino Sicilia - WŁOCHY <i>truskawki z wędzoną papryką</i> Ink Zweigelt, St Laurent 12,5% Judith Beck Burgenland - AUSTRIA <i>kremowe owoce leśne</i> WINA POMARAŃCZOWE MUSUJĄCA POMARAŃCZ Vulcanica #8 N.V. Pesecka leanka, Pinot Gris 12,5% Pivnica Čajkov Wulkan Sitno - SŁOWACJA <i>kremowe brzoskwinie, suszone morele, zbalansowana kwasowość</i> LEKKA POMARAŃCZ Oniric Brisat Vermell Xerello Vermell 10,5% Entre Vinyes Catalonia – HISZPANIA <i>kremowe aromaty brzoskwini, karmelków i rześkość różowego grejpfruta</i> DZIKA POMARAŃCZ Giandòn Bianco Skin Contact Malvasia 12% Il Farneto Emilia Romania – WŁOCHY <i>mirabelki, suszone morele i opuncja</i> Marzanna Moscato 10,5% Lammidia Abruzzo – WŁOCHY <i>kwiat czereśni, mirabelka, herbaciana tanina</i> Ya Yeh Sauvignon Blanc 13,5% Matija Žerjav Styria Podravska- SŁOWENIA <i>białe śliwki, trawa cytrynowa, jabłka, skórka mandarynki</i>	135	185	27/145	240	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)🍷 Chleb, palone masło (165g)(1,7) 🍷 Oliwki Nocellara del Belice (90g) 🍷 Korbacze, konfitura śliwkowa, chleb (170g)(7) 🍷 Krokiety z dorsza, szczypiorek, kawior z pstrągą, katsuobushi (130g)(1,3,4) Siekana polska wołowina, pajda, pikle (190g)(1,2,10,12) Grzanka, smażone grzyby, ser Bursztyn, jajko zielononóżki (220g)(1,3,7,10,12) 🍷 Tempura warzywna, masło orzechowe, zielone curry, muscovado (290g)(1,5) 🍷 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						16	14	18	32	34	36	29	31	

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 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 Ulivel·la Xarel·lo, Malvasia de Stiges 12% Masia de la Roqua Katalonia - SPAIN <i>grean apples, pears, roasted almonds</i> Matic Šipon 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 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 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 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 Nero d'Avola 14% Salvatore Marino Sicilia - ITALY <i>strawberries with smoked bell pepper</i> Ink 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				
ROSÉ WINES				📷 mak_bread_coffee 🍷 makbreadcoffee		
🍷 125 ml / 🍷 750 ml						
SPARKLING ROSÉ Mea Rosé Pét-Nat Blaufränkisch, Kerner, Yellow Muscat 12,5% Matija Žerjav Styria Podravska – SLOVENIA <i>wild strawberry with grapefruit</i> CLASSIC ROSÉ Pink Zweigelt, Blaufränkisch 12% Judith Beck Burgenland - AUSTRIA <i>totally rhubarb</i> WILD ROSÉ La Ciuccia Puglia IGP Montepulciano 13,5% Petracavallo Puglia - ITALY <i>hibiscus, cherries, subtle candy sweetness</i>	33/175	Ya Yeh Sauvignon Blanc 13,5% Matija Žerjav Styria Podravska- SLOVENIA <i>white plums, lemongrass, apples, tangerine peel</i>	195	MAK		
		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				