

MENU

BIG BOOK CAFE MDM

NAPOJE

espresso	10 zł	tonic espresso, grejpfrut	24 zł
doppio	12 zł	tonic ON Lemon grejpfrutowy,	
americano	14 zł	doppio, lód, mięta	
latte	21 zł		
flat white	18 zł		
cappuccino	17 zł 19 zł	tonic espresso, czarny bez	24 zł
cortado	17 zł	tonic ON Lemon czarny bez,	
		doppio, lód, rozmaryn	
matcha latte	23 zł		
matcha, mleko owsiane		espresso orange juice	24 zł
przelew	12 zł 16 zł	świeży sok	
pierwsza dolewka	8 zł	pomarańczowy	20 zł
dodatki			
mleko roślinne	3 zł		
dodatkowe espresso	5 zł		
syrop	3 zł		
herbata w kubku			
różne smaki	17 zł		

PRZYJMIJ CIEPŁO

chai latte	24 zł
Klasyka latte z syropem chai Minor Figures (herbata czarna, cynamon, imbir, kardamon, pieprz, anyż gwiazdkowy, gałka muszkatołowa, goździki, cukier, proszek cayenne)	
dyniowa latte	27 zł
Latte na krowim mleku z syropem pumpkin spice i domowym syropem korzenno - pomarańczowym	
złota matcha	27 zł
moya matcha z miodem i złotym mlekiem owsianym (kurkuma, cynamon, pieprz czarny, skórka pomarańczy, mięta, kwiat muszkatu, kardamon, imbir, goździki)	
chai matcha	27 zł
moya matcha na mleku owsianym, chai Minor Figures (herbata czarna, cynamon, imbir, kardamon, pieprz, anyż gwiazdkowy, gałka muszkatołowa, goździki, cukier, proszek cayenne)	
korzenne kakao	25 zł
kakao na krowim mleku z cynamonem, imbirem, goździkami, gałką muszkatołową, kardamonem i mini piankami	
herbata kocykowa	26 zł
czarna herbata z pomarańczą, cytryną, goździkami, sokiem malinowym i cynamonem	
hot imbir	26 zł
Napar z lipy z imbirem, rozmarynem, miodem i cytryną	

grzane wino czerwone 28 zł
Merlot z cynamonem, miodem goździkami i pomarańczą

grzane wino białe 28 zł
chardonnay z kardamonem, miodem, cynamonem, rozmarynem i suszonym jabłkiem

DO ZJEDZENIA

W TYGODNIU

Codziennie przygotowujemy dla Was wypasione, ciepłutkie kanapki. Także w wersji na wynos!

pełnoziarnista focaccia z pieczonym bakłażanem, mozzarellą i pomidorami

pełnoziarnista focaccia, zielone pesto z bazylii, świeży szpinak, pieczony bakłażan, mozzarella, parmezan, sos pomidorowy, pestki słonecznika 34 zł

bajgiel z korzennymi bocznikami

bajgiel, korzenne boczniki, pikle, sezam, świeży szpinak, sriracha, serek śmietankowy 32 zł

bajgiel z camembertem i konfiturą żurawinową

bajgiel, camembert, burak, domowa konfitura żurawinowo - korzenna, serek śmietankowy, orzechy włoskie 32 zł

wegańska focaccia z bocznikami i bakłażanem

pełnoziarnista focaccia, zielone pesto, pieczony bakłażan, korzenne boczniki, sos pomidorowy, świeży szpinak, sriracha, orzechy włoskie 34 zł

zupa dnia

Spytaj baristę, co dziś przygotowaliśmy! W zestawie z dowolną kanapką zupa za 15 zł 25 zł

W WEEKENDY

awokado tost

pszenno - żytni chleb z Będzie Dobrze, guacamole, jajko sadzone z wolnego wybiegu, pomidor, sriracha 34 zł

bajgiel z korzennymi bocznikami

bajgiel, korzenne boczniki, pikle, sezam, świeży szpinak, sriracha, serek śmietankowy 34 zł

jajecznica z bocznikami na chrupiącym toście

pszenno - żytni chleb z Będzie Dobrze, jajecznica z trzech jajek z wolnego wybiegu, korzenne boczniki, ziola 36 zł

jajecznica

pszenno - żytni chleb z Będzie Dobrze, jajecznica z trzech jajek z wolnego wybiegu, warzywa 32 zł

hummus i jajko sadzone

hummus, jako sadzone, domowe pikle, kolendra, szpinak 32 zł

malinowa owsianka

płatki owsiane, mleko owsiane, maliny mrożone, miód, orzechy włoskie, sezonowe owoce 32 zł

zupa dnia

Zapytaj baristę, co dziś przygotowaliśmy! W zestawie z dowolną kanapką zupa 15 zł 25 zł

CIASTA

DOMOWE CIASTO 24 zł

nasze ciasta wypiekamy sami na miejscu z użyciem naturalnych, świeżych składników. lubimy smaki sezonowe i nietypowe połączenia. Zajrzyj do naszej witryny i skus się!)

ALKO & NON-ALKO

WINO BIAŁE

wino domowe
kieliszek 19 zł | karafka 48 zł

octavo arte savignon blanc
(Hiszpania) butelka 70 zł

grifone pinot grigio organic
2022 (Włochy), butelka 80 zł

yeya moscatel chardonnay vegan
2022 (Hiszpania), butelka 129 zł

marlborough sun savignon blanc
2024 (Nowa Zelandia), butelka 129 zł

prosecco scudo
oro/prosecco treviso brut
kieliszek 23 zł | butelka 99 zł

WINO CZERWONE

wino domowe
kieliszek 19 zł | karafka 48 zł

octavo arte savignon syrah
(Hiszpania) butelka 70 zł

grifone primitivo puglia igt
2022 (Włochy), butelka 80 zł

pares baltá mas petit bio-vegan organic
2018 (Hiszpania), butelka 109 zł

conte di capiano doc primitivo di manduria 2021
(Włochy), butelka 139 zł

PROMKI

20%
OFF

**KSIĄŻKA I WINO
PRZY ZAKUPIE DOWOLNEJ KSIĄŻKI
Z REGULARNEJ OFERTY, KIELISZEK
WINA DOMOWEGO W CENIE 15 ZŁ**

20%
OFF

**WINO DOMOWE
PONIEDZIAŁEK-PIĄTEK
DO 18.00
KARAFKA 0,5 L 38 zł**

DLA PIESKÓW

mięśny smakołyk 5 zł
mix smaków: kaczka, kurczak, wołowina,
indyk

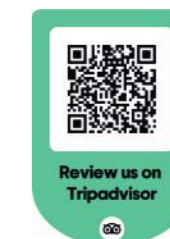
lody dla piesków 10 zł
smaki: truskawkowy, jabłkowy, bananowy,
orzechowy, na jadalnym patyczku

bow wow 10 zł
naturalna mięsna kostka z kolagenem,
ziołami i probiotykiem

Rezerwacje - kontakt: 666 879 990

Grupom od 4 osób doliczamy serwis 15%

Podoba Ci się u nas?
Dodaj opinię na **TRIP ADVISOR**
Niech inni też nas poznają!



**BIG
BOOK
CAFE**
mdm

MENU

BIG BOOK CAFE MDM

DRINKS

espresso	10 PLN	tonic espresso, grapefruit	24 PLN
doppio	12 PLN	ON Lemon Grapefruit Tonic,	
americano	14 PLN	doppio, ice, mint	
latte	21 PLN		
flat white	18 PLN	tonic espresso, black elderberry	24 PLN
cappuccino	17 zł 19 PLN	ON Lemon elderberry tonic,	
cortado	17 PLN	doppio, ice, rosemary	
matcha latte	23 PLN	espresso orange juice	24 PLN
matcha, oat milk			
filter coffe	12 zł 16 PLN	freshly squeezed	
first refill	8 PLN	orange juice	20 PLN
extras			
plant milk	3 PLN		
espresso extra shot	5 PLN		
flavored syrup	3 PLN		
tea in a cup			
different flavours	17 PLN		

GET SOME WARMTH

chai latte	24 PLN
classic latte with Minor Figures chai syrup (black tea, cinnamon, ginger, cardamom, pepper, star anise, nutmeg, cloves, sugar, cayenne powder)	
pumpkin spice latte	27 PLN
cow milk latte with pumpkin spice syrup and homemade orange spice syrup	
golden matcha latte	27 PLN
moya matcha with honey and golden oat milk (turmeric, cinnamon, black pepper, orange peel, mint, nutmeg flower, cardamom, ginger, cloves)	
chai matcha	27 PLN
moya matcha with oat milk, chai Minor Figures (black tea, cinnamon, ginger, cardamom, pepper, star anise, nutmeg, cloves, sugar, cayenne powder)	
spicy cocoa	25 PLN
cocoa with cow's milk, cinnamon, ginger, cloves, nutmeg, cardamom and mini marshmallows	
cozy tea	26 PLN
black tea with orange, lemon, cloves, raspberry juice and cinnamon	
hot imbir	26 PLN
hot brew with ginger, rosemary, honey and lemon	
hot red wine	28 PLN
merlot with cinnamon, honey, cloves and orange	
hot white wine	28 PLN
chardonnay with cardamom, honey, cinnamon, rosemary and dried apple	

SOMETHING TO EAT

WEEK DAYS

We prepare delicious, warm sandwiches for you every day. Also available to go!

wholegrain focaccia with roasted eggplant, mozzarella, and tomato sauce	34 PLN
wholegrain focaccia, green pesto with basil, fresh spinach, roasted eggplant, mozzarella, parmesan cheese, tomato sauce and sunflower seeds	
bagel with spiced oyster mushrooms	32 PLN
sesame bagel, spiced oyster mushrooms, pickles, sesame seeds, fresh spinach, sriracha, cream cheese	
bagel with camembert cheese and cranberry jam	32 PLN
sesame bagel, camembert, homemade cranberry jam, cream cheese, walnuts	
vegan focaccia with oyster mushrooms and eggplant	34 PLN
wholegrain focaccia, green pesto, roasted eggplant, spiced oyster mushrooms, tomato sauce, fresh spinach, sriracha, walnuts	
soup of a day	25 PLN
ask our staff what we've prepared today! with any sandwich soup for 15 PLN	

WEEKENDS

avocado toast	34 PLN
wheat and rye bread from local bakery, guacamole, free-range fried egg, tomato, sriracha	
bagel with spiced oyster mushrooms	34 PLN
sesame bagel, spiced oyster mushrooms, pickles, sesame seeds, fresh spinach, sriracha, cream cheese	
crispy toast with scrambled eggs and oyster mushrooms	36 PLN
wheat and rye bread from local bakery, scrambled eggs made with three free-range eggs, spicy oyster mushrooms and herbs	
scrambled eggs	32 PLN
Wheat and rye bread from local bakery, scrambled eggs made with three free-range eggs, vegetables	
hummus and fried egg	32 PLN
hummus, fried egg, homemade pickles, coriander, spinach	
raspberry oatmeal	32 PLN
oat flakes, oat milk, raspberries, honey, walnuts, seasonal fruit	
soup of a day	25 PLN
ask our staff what we've prepared today! with any dish soup for 15 PLN	

CAKES

homemade cake	24 PLN
We bake our cakes ourselves on-site using natural, fresh ingredients. We love seasonal flavors and unusual combinations. Check out our cake display and be tempted!	

ALKO & NON-ALKO

WHITE WINE

RED WINE

house wine	glass 19 PLN carafe 48 PLN	house wine	glass 19 PLN carafe 48 PLN
octavo arte savignon blanc	(Spain) bottle 70 PLN	octavo arte savignon syrah	(Spain) bottle 70 PLN
grifone pinot grigio organic	2022 (Italy), bottle 80 PLN	grifone primitivo puglia igt	2022 (Italy), bottle 80 PLN
yeya moscatel chardonnay vegan	2022 (Spain), bottle 129 PLN	pares balta mas petit bio-vegan organic	2022 (Spain), bottle 129 PLN
marlborough sun savignon blanc	2024 (Nowa Zelandia), butelka 129 zł	conte di capiano doc primitivo di manduria 2021	(Italy), bottle 139 PLN
prosecco scudo	oro/prosecco treviso brut glass 23 PLN bottle 99 PLN		

SPECIAL OFFERS

20% OFF

BOOK AND WINE
WHEN YOU PURCHASE ANY BOOK FROM OUR REGULAR OFFER, RECEIVE A GLASS OF HOUSE WINE FOR 15 PLN

20% OFF

HOUSE WINE
MONDAY-FRIDAY UNTIL 6:00 PM CARAFE 0.5 L PLN 38

FOR DOGS

meat delicacy	5 PLN	ice cream for dogs	10 PLN
mix of flavors: duck, chicken, beef, turkey		flavors: strawberry, apple, banana, nut, on an edible stick	
bow wow	10 PLN		
natural meat cube with collagen, herbs and probiotics			

Reservations - contact: 666 879 990

For groups of 4 or more people we add 15% service charge

Like us?
Add a review on TRIP ADVISOR
Let others know about us!



Review us on
Tripadvisor

BIG BOOK CAFE
mdm