

MENU

BIG BOOK CAFE MDM

NAPOJE

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

WIOSNA

lawendowa iced latte	25 zł
doppio, mleko, domowy syrop lawendowy, lód	
earl grey iced latte	25 zł
doppio, mleko, domowy syrop earl grey, lód	
banana bread iced latte	27 zł
doppio, puree z karmelizowanego banana z cynamonem i syropem klonowym, mleko owsiane, lód	
miętowy zimny przelew	21 zł
przelew, świeża mięta, lód	
zimny przelew earl grey	23 zł
przelew, domowy syrop earl Grey, pomarańcza, lód	
truskawkowa iced macha	27 zł
mleko owsiane, puree truskawkowe, matcha, lód	
matcha tonic	21 zł
tonic, matcha, lód	
lawendowa iced macha	26 zł
mleko owsiane, śmietankowo - lawendowa pianka, matcha, lód	
złota matcha	27 zł
moya matcha z miodem i złotym mlekiem owsianym (kurkuma, cynamon, pieprz czarny, skórka pomarańczowa, mięta, kwiat muszkatu, kardamon, imbir, goździki)	

DO ZJEDZENIA

W TYGODNIU

focaccia z grillowanymi warzywami i mozzarellą

focaccia, grillowane warzywa, mozzarella, zielone pesto z bazylii, świeży szpinak, pestki słonecznika, sos pomidorowy 34 zł

focaccia z grillowanymi warzywami i boczniakami

focaccia, grillowanie warzywa, boczniaki, zielone pesto z bazylii, świeży szpinak, pestki słonecznika, harissa mayo, sos pomidorowy 34 zł

wiosenny bowl

kasza jęczmienna perłowa z czarnym sezamem i natką pietruszki, kozi ser, szparagi, pomidorki, pieczona marchewka, truskawki, prażone pestki dyni, pędy groszku czepnego, sos winogret 39 zł

bajgiel ze szparagami i kozim serem

chrupiący bajgiel, szparagi z odrobiną chili, karmelizowany rabarbar, kozi ser, oliwa, miks pieczonych orzechów (nerkowce, orzechy włoskie, migdały), serek śmietankowy, świeży szpinak 36 zł

zupa dnia

spytaj baristę, co dziś przygotowaliśmy w zestawie z dowolnym daniem za 15 zł 25 zł

W WEEKENDY

awokado tost

chleb rzemieślniczy, guacamole, jajko sadzone, pomidorki, harissa mayo, kolendra 34 zł

jajecznicza z boczniakami na chrupiącej grzance

chleb rzemieślniczy, jajecznicza na maśle z trzech jajek, boczniaki, świeży szpinak 36 zł

hummus z jajkiem sadzonym i szparagami

hummus, szparagi, jajko sadzone, domowe pikle, kolendra, czarny sezam, szpinak, oliwa 39 zł

burrata i focaccia

chrupiąca focaccia, burrata, pomidory, pędy groszku czepnego, skórka cytrynowa, mięta, kropla oleju rzepakowego z miodem i pomarańczą 39 zł

OD GODZ. 13:00

szparagi z karmelizowanym rabarborem

chrupiące szparagi z odrobiną chili, karmelizowany rabarbar, ser kozi, oliwa, mix pieczonych orzechów 43 zł

gnocchi z zielonym pesto

gnocchi, zielone pesto, śmietanka, szpinak, miks pieczonych orzechów 39 zł

zupa dnia

Zapytaj baristę, co dziś przygotowaliśmy! 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 CZERWONE

WINO DOMOWE

kieliszek 19 zł | karafka 48 zł

BUTELKI

sheep dreams sauvignon blanc marlborough
2026 (Nowa Zelandia) | 139 zł

grifone primitivo puglia igt
2022 (Włochy) | 80 zł

yeya moscatel charddonay vegan
2022 (Hiszpania) | 129 zł

pares balta mas petit bio-vegan organic
2018 (Hiszpania) | 109 zł

marlborough sun savignon blanc
2024 (Nowa Zelandia) | 129 zł

BĄBELKI

wino brilla! prosecco rose extra dry
2025 (Włochy) butelka 0,2 l | 34 zł

wino viticoltori ponte prosecco doc extra dry
2025 (Włochy) butelka 0,2 l | 29 zł

gusto spritz zero

bezałkoholowy napój aperol spritz butelka 0,2 l | 21 zł

PROMKI

20%
OFF

20%
OFF

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

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

DLA PIESKÓW

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

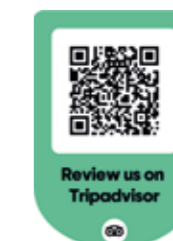
lody dla piesków 10 zł
smaki: truskawkowy, jabłkowy, bananowy, orzechowy, na jadalnym patyczku

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

SPRING

lavender iced latte	25 PLN
doppio, milk, homemade lavender syrup, ice cubes	
earl grey iced latte	25 PLN
doppio, milk, homemade earl grey syrup, ice cubes	
banana bread iced latte	27 PLN
doppio, caramelized banana & cinnamon puree, maple syrup, oat milk, ice cubes	
mint cold brew	21 PLN
brew coffee, fresh mint, ice cubes	
earl grey cold brew	23 PLN
brew coffee, homemade earl grey syrup, orange slices, ice cubes	
strawberry iced matcha	27 PLN
oat milk, strawberry puree, matcha, ice cubes	
matcha tonic	21 PLN
tonic, matcha, ice cubes	
lavender iced matcha	26 PLN
oat milk, cream & lavender cloud, matcha, ice cubes	
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)	

SOMETHING TO EAT

WEEK DAYS

focaccia with roasted veggies and mozzarella cheese

focaccia, basil pesto, fresh spinach, roasted vegetables, tomato sauce, harissa mayo, sunflower seeds 34 PLN



focaccia with grilled veggies and oyster mushrooms (vegan)

focaccia, basil pesto, spinach, grilled bell peppers, eggplant and zucchini, tomato sauce, sunflower seeds, harissa mayo 35 PLN

happy bowl

barely groats with black sesame seeds and parsley, goat cheese, asparagus, tomatoes, roasted carrots, strawberries, roasted pumpkin seeds, pea sprouts, vinaigrette sauce 36 PLN

crunchy bagel with asparagus and goat cheese

bagel, asparagus with a hint of chili, caramelized rhubarb, goat cheese, olive oil, roasted nuts, cream cheese, spinach leaves 36 PLN

soup of the day

ask our staff what we've prepared today! with any dish soup for 15 PLN 25 PLN

WEEKENDS

avocado toast

wheat and rye bread from local bakery, guacamole, free-range fried egg, tomato, harissa mayo 34 PLN

burrata & focaccia

burrata served on a crispy focaccia with tomatoes, pea sprouts, lemon zest, mint and honey & orange infused rapeseeds oil 39 PLN

crispy toast with scrambled eggs and oyster mushrooms

wheat and rye bread from local bakery, scrambled eggs made with three free-range eggs, spicy oyster mushrooms and herbs 36 PLN

roasted asparagus with egg & hummus

roasted asparagus, hummus, fried egg, homemade pickles, coriander, spinach 39 PLN

FROM 13:00

roasted asparagus, caramelized rhubarb

asparagus, soft goat cheese, rhubarb, chili, olive oil, roasted peanuts 43 zł



gnocchi in creamy green sauce

gnocchi, fresh basil pesto, cream, spinach, roasted peanuts 39 zł

soup of the day

ask our staff what we've prepared today! 25 zł

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

BOTTLES

sheep dreams sauvignon blanc marlborough

2026 (New Zealand) | 139 PLN

grifone primitivo puglia igt

2022 (Italy) | 80 PLN

pares baltia mas petit bio-vegan organic

2018 (Spain) | 109 PLN

yeya moscatel chardonnay vegan

2022 (Spain) | 129 PLN

marlborough sun savignon blanc

2024 (Nowa Zelandia) | 129 zł

BUBBLES

wino brilla! prosecco rose extra dry

2025 (Italy) bottle 0,2l | 34 PLN

wino viticoltori ponte prosecco doc extra dry

2025 (Italy) bottle 0,2l | 29 PLN

gusto spritz zero

alcohol - free aperol spritz drink, bottle 0,2l | 21 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
mix of flavors: duck, chicken, beef, turkey

ice cream for dogs

10 PLN
flavors: strawberry, apple, banana, nut, on an edible stick

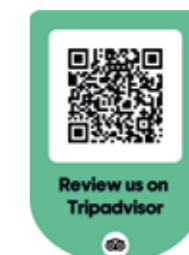
bow wow

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!



BIG BOOK CAFE
mdm.