

PORANKI

chleb | masło | śniadanie

BAKEN

pon - nd 8:00-16:00

PRZERWA W MENU

16:00-17:00

w tym czasie

zapraszamy na wino

i talerzyk kopenhaski

WIECZORY

pon - czw 17:00-22:00

pt - sob 17:00-23:00

nd 17:00-22:00

talerzyk kopenhaski chleb BAKEN, puszyste kremowe masło ze Strzałkowa z płatkami soli, jajko na miękko od szczęśliwych kur ze szczypiorkiem, ekologiczna Gouda holenderska z BioBazaru, aktualnie otwarta domowa konfitura owocowa	32
grzanka z jajecznicą i bocznikiem grzanka z chleba BAKEN, kremowa jajecznica z jajek od szczęśliwych kur, szarpany bocznik w marynacie z gochujang, prażona szalotka, sezam, kolendra	37
grzanka z łososiem z Wysp Owczych zielony twarożek ziołowy, łosoś z Wysp Owczych gotowany w niskiej temperaturze, jalapeño, piklowana czerwona cebula, kapary, zielony ogórek, fenkuł	38
chamski tost chleb BAKEN, ekologiczna Gouda holenderska z BioBazaru, wędzona szynka z Hali Mirowskiej, ser Emilgrana, szczypiorek, domowy ketchup	39
chamski tost Delux chleb BAKEN, ekologiczna Gouda holenderska z BioBazaru, duxelles grzybowe, konfitura z cebuli, ser emilgrana, szczypiorek, domowy ketchup	38
smørrebrød ze śledziem żyto BAKEN, podwędzany matias holenderski, sos tatarski, jajo 6 minutowe od szczęśliwych kur, koperek	36
naleśniki z twarogiem i jabłkami maślane naleśniki, twaróg secymiński od Ziemińskich z wanilią i fasolą tonka, karmelizowane jabłka, labneh z kwaśnej śmietany, karmel cynamonowy, kruszonka	35

pon-pt 12-16

lunch 34

jedna pozycja z poniższych

+ słodki wypiek

schabowy z ziemniaczkami francuskimi w emulsji maślanej z coleslawem z czerwonej kapusty

żółte curry z warzywami, ciecierzycą i kurczakiem + pajda chleba z masłem

chrupiąca dynia, mozzarella di bufala, olej chili, sałatka z ziół + pajda chleba z masłem

dodaj

jajko na miękko, szczypiorek, płatki soli	7
porcja aktualnie otwartej konfitury	7
porcja miodu od Kulmy	9
sezonowe liście i zioła, magiczny dressing, szczypiorek	14
ekologiczna Gouda holenderska z BioBazaru	12
szynka z Hali Mirowskiej, szczypiorek	12
połówka awokado, chili, oliwa, płatki soli, szczypiorek	14
ćwiartka chleba, puszyste kremowe masło ze Strzałkowa z płatkami soli	14

słodkie

codziennie przygotowujemy dla Was słodkie wypieki
zapytaj, co mamy dziś w naszej gablocie

napoje

kawa przelew	15	herbata	18
dolewka	8	napar imbirowy z konfiturą owocową	19
napój owsiany DRYK	3		
mleko krowie	1	sok świeży z pomarańczy	19
kawa przelew na mleku skondensowanym	18	lemoniada z lipy	16
cascara	14	cascara sour	16
		woda Perlage 700 ml	16

%

aperol spritz Aperol, Prosecco, woda gazowana, oliwki	31
cocktail BAKEN syrop grejpfrutowy BAKEN, wódka, sour, woda gazowana	31
mimosa Prosecco, sok pomarańczowy	29
bąble 09 Rive di Miane / Borgo Molino Prosecco DOCG Extra Brut / 2023 / 11,5%	25/125

więcej pozycji znajdziesz w naszej karcie win

0%

zdrowe prosecco woda gazowana, ocet Olini  Olini	13
kombucha	17/80
mimosa herbata musująca	17/80
wino Ein Zwei Zero / Leinz / riesling / 0%	25/125

* dla grup od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 12%

* nie zmieniamy sposobu przygotowania jajek

MORNINGS

BAKEN

chleb | masło | śniadanie

mon - sun 8 am - 4 pm

MENU BREAK
4 - 5 pm

at this time, we invite
you to enjoy wine and
Copenhagen plate

EVENINGS
mon - thu 5 - 10 pm
fri - sat 5 - 11 pm
sun 5 - 10 pm

Copenhagen plate BAKEN bread, fluffy creamy butter from Strzałkowo with sea salt flakes, soft-boiled egg from happy hens with chives, organic Dutch Gouda from BioBazar, currently opened home-made fruit jam	32
toast with scrambled eggs and oyster mushrooms BAKEN bread toast, creamy scrambled eggs from happy hens, pulled oyster mushroom in gochujang marinade, toasted shallot, sesame, coriander	37
toast with Faroe Islands salmon green herb cottage cheese spread, low-temperature cooked salmon from the Faroe Islands, jalapeño, pickled red onion, capers green cucumber, fennel	38
„chamski tost” BAKEN bread, organic Dutch Gouda from BioBazar, smoked ham from Hala Mirowska, Emilgrana cheese, chives, homemade ketchup	39
„chamski tost” Delux BAKEN bread, organic Dutch Gouda from BioBazar, mushroom duxelles, onion jam, emilgrana cheese, chives, homemade ketchup	38
smørrebrød with herring BAKEN rye bread, lightly smoked Dutch matias herring, tartar sauce, 6-minute egg from happy hens, dill	36
pancakes with curd cheese and apples buttery pancakes, Secymin-style curd cheese from Ziemińscy with vanilla and tonka bean, caramelised apples, sour-cream labneh, cinnamon caramel, crumble	35

mon-fri 12 AM - 4 PM

lunch 34

one dish from below

+ sweet treat

breaded pork cutlet with French-style potatoes in a butter emulsion, served with red cabbage coleslaw

yellow curry with vegetables, chickpeas, and chicken + a slice of bread with butter

crispy pumpkin, buffalo mozzarella, chili oil, herb salad + a slice of bread with butter

add

a soft-boiled egg, chives, sea salt flakes	7
a portion of currently opened jam	7
a portion of honey from Kulma	9
lettuce and herbs, magical dressing, chives	14
Dutch ripening Gouda from BioBazar	12
ham from Hala Mirowska, chives	12
half an avocado, chili, olive oil, Maldon salt flakes, chives	14
quarter of bread fluffy creamy butter from Strzałkowo with sea salt flakes	14

sweet

every day we prepare sweet baked goods for you
ask what we have in our sweet display cabinet today

drinks

batch brew coffee	15	tea	18
batch brew refill	8	ginger infusion with fruit jam	19
oat drink DRYK	3		
cow milk	1	fresh orange juice glass	19
batch brew coffee with condensed milk	18	homemade lemonade	16
cascara	14	cascara sour	16
		Perlage water 700 ml	16

%

aperol spritz Aperol, Prosecco, sparkling water, olives	31
cocktail BAKEN BAKEN grapefruit syrup, vodka, sour, sparkling water	31
mimosa Prosecco, orange juice	29
sparkling 09 Rive di Miane / Borgo Molino Prosecco DOCG Extra Brut / 2023 / 11,5%	25/125

you can find more in our wine card

0%

healthy prosecco sparkling water, Olini vinegar  Olini	13
kombucha	17/80
mimosa sparkling tea	17/80
wine Ein Zwei Zero / Leinz / riesling / 0%	25/125

* for groups of 6 or more people we add 12% service fee

* we do not modify the way our eggs are prepared

tatar wołowy z grillowaną papryką , harissa, sezam prażona szalotka, marynowane żółtko, majonez anchovies, kolendra	39
krokiot z kaszanki domowa musztarda jabłkowa, krokiot z kaszanki	25
frykasy BAKEN polskie sery zagrodowe, zielone oliwki, chips chlebowy z chleba BAKEN, konfitura z czarnej porzeczki	42
marchewkowe gnocchi kluski marchewkowe, emulsja maślana, emilgrana, salsa verde	36
pierogi z kaczką konfitowana kaczka z majerankiem, jus z pieprzem sycuańskim, wiśnie, szczypiorek	40
chamski hot dog ekologiczna parówka z Roztocza, bułka BAKEN, duńska remulada, ogórki, majonez chipotle, prażona szalotka, szczypiorek	36
chicken burrata chrupiący kotlet z kurczaka, maślan sos pomidorowy, emilgrana, burrata od bianca mozzarella, olej szczypiorkowy, sałatka z ziół	52
policzek wołowy długo gotowane policzki wołowe, puree z topinamburu, kleisty sos z czerwonym winem, chipsy z topinamburu, szczypiorek	59
dodaj	
zielone liście , sezonowe dodatki, magiczny dressing, emilgrana	14
ćwiartka chleba , puszyste kremowe masło ze Strzałkowa z płatkami soli	14
frytki z polenty chrupiące i soczyste frytki z polenty z serem emilgrana, aïoli ziołowe	19
słodkie	
karpatka BAKEN krem patisserie z palonym masłem i fasolą tonka, konfitura z czarnej porzeczki	28
faworki krem angielski, konfitura różana, faworki, malinowy cukier puder	26
napoje	
kawa przelew	15
dolewka	8
napój owsiany DRYK	3
mleko krowie	1
kawa przelew na mleku skondensowanym	18
cascara	14
herbata	18
napar imbirowy z konfiturą owocową	19
sok świeży z pomarańczy	19
lemoniada z lipy	16
cascara sour	16
woda Perlage 700 ml	16
%	
aperol spritz Aperol, Prosecco, woda gazowana, oliwki	31
cocktail BAKEN syrop grejfrutowy BAKEN, wódka, sour, woda gazowana	31
mimosa Prosecco, sok pomarańczowy	29
bąble 09 Rive di Miane / Borgo Molino Prosecco DOCG Extra Brut / 2023 / 11,5%	25/125
więcej pozycji znajdziesz w naszej karcie win	
0%	
zdrowe prosecco woda gazowana, ocet Olini  Olini	13
kombucha	17/80
mimosa herbata musująca	17/80
wino Ein Zwei Zero / Leinz / riesling / 0%	25/125

* dla grup od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 12%

* nie zmieniamy sposobu przygotowania jajek

beef tartare with grilled red pepper , harissa, sesame, crispy shallots, cured egg yolk, anchovy mayonnaise, coriander	39
blood sausage croquette with homemade apple mustard	25
BAKEN nibbles Polish farmstead cheeses, green olives, bread chips from BAKEN bread, blackcurrant jam	42
carrot gnocchi carrot dumplings, butter emulsion, Emilgrana cheese, salsa verde	36
duck dumplings duck confit with marjoram, Sichuan pepper jus, cherries, chives	40
„chamski” hot dog organic sausage from Roztocze, BAKEN bun, Danish remoulade, pickles, chipotle mayonnaise, crispy shallots, chives	36
chicken & burrata crispy chicken cutlet, buttery tomato sauce, Emilgrana cheese, burrata from Bianca Mozzarella, chive oil, herb salad	52
beef cheek slow-cooked beef cheeks, Jerusalem artichoke purée, sticky red wine sauce, Jerusalem artichoke chips, chives	59
add	
mixed green leaves , seasonal garnishes, magic dressing, Emilgrana cheese	14
quarter loaf of bread , fluffy creamy butter from Strzałkowo with flaky salt	14
polenta fries crispy and juicy polenta fries with Emilgrana cheese, herb aioli	19
sweet	
BAKEN karpotka choux pastry cake, pâtissière cream with browned butter and tonka bean, blackcurrant jam	28
faworki crème anglaise, rose petal jam, angel wings, raspberry powdered sugar	26
drinks	
batch brew coffee	15
batch brew refill	8
oat drink DRYK	3
cow milk	1
batch brew coffee with condensed milk	18
cascara	14
tea	18
ginger infusion with fruit jam	19
fresh orange juice glass	19
homemade lemonade	16
cascara sour	16
Perlage water 700 ml	16
%	
aperol spritz Aperol, Prosecco, sparkling water, olives	31
cocktail BAKEN BAKEN grapefruit syrup, vodka, sour, sparkling water	31
mimosa Prosecco, orange juice	29
sparkling 09 Rive di Miane / Borgo Molino Prosecco DOCG Extra Brut / 2023 / 11,5%	25/125
you can find more in our wine card	
0%	
healthy prosecco sparkling water, Olini vinegar 	13
kombucha	17/80
mimosa sparkling tea	17/80
wine Ein Zwei Zero / Leinz / riesling / 0%	25/125

* for groups of 6 or more people we add 12% service fee

* we do not modify the way our eggs are prepared