Menu

Wszystkie nasze dania są przygotowywane na bieżąco ze świeżych składników. Kiedy sala jest pełna, może się zdarzyć, że będą Państwo musieli czekać na swoje zamówienie dłużej niż zazwyczaj, za co przepraszamy.
- Dla grup od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.
- Dla grup od 6 osób nie ma możliwości podziału rachunku.

wegańskie · wegetariańskie (w tym z laktozą, jajami) · z orzechami · pikantne · uwielbiane przez naszych gości · danie bezglutenowe lub w opcji bezglutenowej · Goście Mo-ja apartments · sycące pełne białka

Śniadania i Brunche

Nasza kuchnia działa do godz. 16:30

Jajecznica (z 3 jaj), bajgiel, ubijane masło — **25**

Croissant tradycyjny lub wegański (czasami trzeba poczekać 20 min. na wypieczenie) — **9**
Dodaj: miód / domowa konfitura / masło orzechowe / Nutella — **4**
krem pistacjowy — **6**

Pancakes (4 szt.) z owocami i syropem klonowym — **35**

Pancakes (4 szt.) z syropem klonowym i boczkiem — **38**

Burger śniadaniowy, mięciutka bułka, pasta z chorizo, sos cheddar, jajko sadzone, sałata rzymska, chipsy z topinamburu, szczypiorkowe mayo — **42**

Chrupiąca kanapka z awokado, twarożkiem i crispy chili, pomidorki konfitowane, jajko w koszulce (2 szt.), groszek wąsaty, oliwa szczypiorkowa — **43**

Kanapka z burratą i grillowaną brzoskwinią, pieczona szynka parmeńska, pesto bazyliowo-pistacjowe, sałata rzymska, groszek wąsaty, oliwa szczypiorkowa — **40**
Opcja wegetariańska bez mięsa — **38**

Jajka po turecku z crispy chilli, jajka w koszulce (2 szt.), labneh, karmelizowane pomidorki, Laoganma – płatki chili w oleju sojowym, palone masło, świeża mięta, natka pietruszki, pieczywo — **42**

Słodkie Taco Pancakes (3 szt.)
z kremem ricotta z białą czekoladą i nutką cytryny, owoce, mus malinowy, wata cukrowa, kruszonka z białej czekolady — **44**

kanapki dostępne w wersji bezglutenowej **+6 PL**

Żurek na śniadanie, biała kiełbasa, boczek, jajko, natka pietruszki, śmietana, chleb na zakwasie — **32**

Taco pancakes, nasze legendarne pancakes (3 szt.), jajecznica (3 jajka), cheddar, boczek, oliwa szczypiorkowa, szczypiorek, prażona cebulka, sos sriracha-mayo — **45**

Zielone Taco Pancakes (3 szt.), łosoś, camembert, jajecznica, awokado, szpinak, sałata lodowa, pietruszka, sos aioli, oliwa szczypiorkowa — **45**

Tost francuski na Hokkaido, krem pâtissière, sos malinowy, kruszonka z białej czekolady, brzoskwinia, borówki — **45**
dostępne w wersji bezglutenowej — **47**

Zielona szakszuka z jajkiem w koszulce, sos na bazie pora i cebuli, papryka, cukinia, brokuły, świeże zioła, Ricotta salata — **45**
Wersja wegańska — **40**

Klasyczna kanapka BLT, japoński chleb Hokkaido, chrupiący boczek, sałata lodowa, pomidor, domowy majonez — **40**

Kanapka z szarpaną wołowiną, piklowana cebula, mayo chorizo, domowe pikle, fenkuł, oliwa szczypiorkowa, groszek wąsaty, prażona cebulka — **45**

Croque Madame, pieczywo na zakwasie, szynka Cotto, ser Bursztyn, jajko, beszamel, sos holenderski, musztarda — **45**

Gofr z chrupiącym kurczakiem i płynnym cheddarem, jajko w koszulce, boczek, syrop klonowy, sos holenderski — **49**

Mo-ja uczta na słono, jajecznica lub jajka sadzone (2 jajka), frankfurterki (2 szt.), tosty z chleba Hokkaido z serem, chrupiący boczek, ser Halloumi, pieczarki, pomidorki, ketchup, musztarda — **51**

Lunch 13-16:30

Żurek na zakwasie, biała kiełbasa, boczek, jajko, natka pietruszki, śmietana, chleb na zakwasie (dostępny cały dzień) — **32**

Sałatka Cezara, kurczak sous vide, sałata rzymska, pomidorki cherry, sos Cezar, boczek, parmezan, pieczywo — **49**

Sałatka z burratą, pomarańcza, grapefruit, karmelizowany orzech włoski, malinowo-bazyliowy winegret, fenkuł, szynka parmeńska, pieczywo — **55**

Makaron Funghi porcini, sos borowikowy, tymianek, parmezan, Crème fraîche — **47**

Makaron Carbonara, Pancetta, żółtko, parmezan, Pecorino, świeżo mielony czarny pieprz — **48**

Makaron z krewetkami, bisque z krewetek, pomidorki, czosnek, masło, natka pietruszki — **58**

Schabowy w panko, puree ziemniaczane z masłem i śmietaną, karmelizowana biała cebula, sałata rzymska smażona, redukcja grzybowa — **52**

Dodatki

- 1/2 awokado, oliwa, płatki chili, płatki soli Maldon, szczypiorek — **12**
- pomidorki koktajlowe porcja — **9**
- domowy chleb bezglutenowy — **6**
- boczek lub kiełbaska — **6**
- owoce sezonowe — **20**
- dodatkowe jajko — **4**
- jajko sadzone — **6**
- jajko w koszulce — **8**
- szynka Cotto — **6**
- ser żółty — **5**
- ser halloumi — **10**
- masło — **2**
- syrop klonowy — **4**
- pasta chorizo — **12**
- łosoś — **12**

Drodzy Goście, nasze dodatki to uzupełnienie dań, a nie baza do tworzenia nowych. Zapraszamy do wyboru z menu!

Drinki idealne do brunchu

Mo-ja Mimoza — 35

Mango Bellini — 35

Spritzer — 30

Hugo (prosecco, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta, woda gazowana) — **35**

Prosecco 200 ml — **25**

Prosecco 0,7 l — **90**

Sweet Cloud Prosecco — Prosecco z puszystą watą cukrową — **30**

Kompot domowy 250 ml (nie zawiera alkoholu) — **12**

Spritz Rabarbar-Arbuz — świeży, musujący koktajl z prosecco i napoju z rabarbaru z dodatkiem świeżego arbuza 200 ml — **39**

MO-JA Yuzu Spritz, idealny do brunchu miks prosecco i likieru Yuzu — **35**

Spritz Bezalkoholowy — orzeźwiający aperitif bez alkoholu z nutą cytrusów i bąbelków 200 ml — **28**

Aperol Spritz (prosecco, woda gazowana, Aperol, plasterek pomarańczy) — **35**

Aperol z wodą gazowaną — 25

Aperol z sokiem pomarańczowym — 30

Aperol z Red Bullem — 35

Cydr Chyliczki Stary Sad wytrawny 0,33l — **20**

Cydr Ignaców półwytrawny 0,33l — **20**

Wino domu białe lub czerwone
150 ml / 0,5 l / 1 l — **18 / 50 / 70**

- Używamy jajek od kur z wolnego wybiegu.
- Szczegółowa lista alergenów i wykaz składników użytych w potrawach są dostępne u personelu.
- Uprzejmie informujemy, że wymiany składników w daniach nie są możliwe.

Napoje →

Napoje

Czarna kawa

Przelew (w weekendy) — **18**, dolewka — **6**

Espresso / Podwójne — **11 / 15**

Americano / Iced — **14 / 15**

Biała kawa

Latte / Iced — **19 / 20**

Cappucino — **15** / duże — **18**

Flat white — **17**

Americano z mlekiem / Iced — **15 / 16**

Zbożowa latte z kardamonem i cynamonem — **19**

Syropy smakowe — 3
Napój roślinny — 3

Herbaty

Herbata liściasta Newby 400 ml
Assam, English Breakfast, Earl Grey, Green Sencha, Jasmine Blossom, Black Tropical — **19**

Napar owocowy Newby 400 ml
Mięta, Bez z limonką, Truskawka-Mango, Hibiskus, Rooibos — **19**

Aloesowa (cynamon, skórka pomarańczy, imbir, kardamon, goździki, zielę angielskie, koper włoski) — **18**
/ z miodem i cytryną — **20**

Matcha latte 400ml — **22**

Czekolady

Czekolada mrożona z gałką lodów — **25**

Gorąca czekolada — **20**

Domowe kakao z mlekiem / z napojem roślinnym — **18 / 20**

Zimne napoje

Coca-Cola ORIGINAL TASTE (0,25l) — **11**

Coca-Cola ZERO CUKRU (0,25l) — **11**

Fanta, Sprite (0,25l) — **11**

Kropla Beskidu (0,33l / 0,75l) — **9 / 17**

Kropla Delice (0,33l / 0,75l) — **9 / 17**

Fuzetea (0,25l) — **10**

Soki Cappy: pomarańcza, jabłko (0,25l) — **12**

Red Bull — **18**

Tonic kwiat wiśni — **11**

Kombucha Vigo 330 ml,
różana / ogórek-kolendra / mango-marakuja — **15**

Smoothie 200 / 400 ml — 22 / 30

Mango, pomarańcza, mleko kokosowe

Mango, banan, pomarańcza, jogurt, syrop klonowy

Mango, banan, pomarańcza, jogurt, chia

Koktajl kolagenowy (400 ml), kolagen, jogurt, pomarańcza

Świeżo wyciskane soki warzywno-owocowe 200 / 400 ml — 22 / 30

Soki i smoothie możemy spakować w wygodną butelkę na wynos

Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / jabłkowy / mix

Witalny
Kiwi, pomarańcza, cytryna, natka pietruszki

Słoneczny dzień
Mango, ananas, zielone jabłko

Na przeziębienie
Pomarańcza, limonka, marchewka, imbir, mięta

Zielona energia
Zielone jabłko, szpinak, imbir, jarmuż, marchewka

Piwa

Polanin Lager 0,33l — **18**

Polanin Pilsner 0,33l — **18**

Polanin Pszeniczne 0,33l — **18**

Corona 0,33l — **18**

Corona 0% 0,33l — **18**

Sok do piwa — **3**

Desery

Coś słodkiego do kawy lub na zakończenie śniadania.

Szarlotka / z lodami, musem owocowym i bitą śmietaną
— **20 / 25**

Sernik domowy / z musem owocowym i bitą śmietaną
— **20 / 25**

MOJA Café & Bistro oferuje catering przekąskowy oraz torty na różne okazje.

Zapytaj w barze lub napisz: moja@cafemoja.pl

Nie zapomnij oznaczyć się na naszym Insta: **@ mojacafekrakow** i użyj **#cafemoja.**

Najładniejsze zdjęcia wrzucamy na nasze stories!

hasło do wifi: **mo-jacafe!**

Menu

All our dishes are made of fresh ingredients and are prepared at moment you order. If there are many orders your waiting time may be longer than usual. We apologize for this and hope you still enjoy your time at Mo-ja.
- For groups of 6+ people a service charge of 10% is added.
- Dear Guests, if you come in a group of 6 or more there is no possibility to split the bill.

vegan · vegetarian · incl. nuts · hot · gluten free or optionally gluten free · Mo-ja's Guests favourites · Mo-ja apartments guests · protein packed

Breakfast & Brunch

Our kitchen serves food until 4:30 PM

Scrambled eggs (3 eggs), bagel, whipped butter **— 25**

Croissant classic or vegan (sometimes requires 20 min – baked fresh) **— 9**
Add: honey / homemade jam / peanut butter / Nutella **— 4**
Pistachio cream **— 6**

Pancakes (4 szt.) with maple syrup and fruits **— 35**

Pancakes (4 pcs.) with maple syrup and bacon **— 38**

Breakfast burger, soft bun, chorizo spread, cheddar sauce, fried egg, romaine lettuce, Jerusalem artichoke chips, chive mayo **— 42**

Crispy sandwich with avocado, cottage cheese and crispy chili, confit cherry tomatoes, poached eggs (2 pcs), pea shoots, chive oil **— 43**

Sandwich with burrata and grilled peach, roasted Parma ham, basil & pistacchio pesto, lettuce, pea shoots, chives olive **— 40**
Vegetarian without meat **— 38**

Turkish eggs with crispy chili, poached eggs (2 pcs.), labneh, caramelized cherry tomatoes, Laoganma – chili flakes in soy oil, burnt butter, fresh mint, parsley, bread **— 42**

Sweet Taco Pancakes (3 pcs.), ricotta cream with white chocolate and a hint of lemon, fruit, raspberry coulis, cotton candy, white chocolate crumble **— 44**

Sandwiches available on gluten-free bread **+6 PLN**

Traditional Polish soup Żurek, white sausage, bacon, egg, parsley, sour cream, sourdough bread **— 32**

Taco pancakes our legendary pancakes (3 pcs.), scrambled eggs (3 eggs), cheddar, bacon, chive oil, dill, fried onion, sriracha mayo sauce **— 45**

Green Taco Pancakes (3 pcs), salmon, camembert, scrambled eggs, avocado, spinach, ice lettuce, parsley, aioli sauce, dill oil **— 45**

Hokkaido French Toast with crème pâtissière, raspberry sauce, white chocolate crumble, peach, and blueberries **— 45**
gluten-free option available **— 47**

Green shakshouka with poached egg, leek & onion base, bell pepper, zucchini, broccoli, fresh herbs, Ricotta salata **— 45**
vegan option **— 40**

Classic BLT, Japanese Hokkaido bread, crispy bacon, ice lettuce, tomato, homemade mayo **— 40**

Pulled beef sandwich, pickled onion, chorizo mayo, homemade pickles, fennel, dill oil, pea shoots and fried onion **— 45**

Croque Madame, sourdough bread, Cotto ham, Polish cheese Bursztyn, egg, béchamel sauce, hollandaise, mustard **— 45**

Waffle with crispy chicken and melted cheddar, poached egg, bacon, maple syrup, sauce hollandaise **— 49**

My feast: scrambled eggs or fried eggs (2), frankfurter sausages (2), Hokkaido bread toasts with cheese, crispy bacon, Halloumi cheese, mushrooms, cherry tomatoes, ketchup, mustard **— 51**

Lunch

1 PM - 4:30 PM

Traditional Polish soup Żurek, white sausage, bacon, egg, parsley, sour cream, sourdough bread (available all day) **— 32**

Caesar Salad, sous vide chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, Caesar dressing, bacon, Parmesan, bread **— 49**

Burrata Salad, orange, grapefruit, caramelized walnuts, raspberry-basil vinaigrette, fennel, Parma ham, bread **— 55**

Funghi Porcini Pasta, porcini mushroom sauce, thyme, Parmesan, crème fraîche **— 47**

Carbonara, Pancetta, egg yolk, Parmesan, Pecorino, freshly ground black pepper **— 48**

Shrimp Pasta, shrimp bisque, cherry tomatoes, garlic, butter, parsley **— 58**

Polish Schabowy – breaded pork cutlet in crispy panko crumbs, creamy butter-and-cream mashed potatoes, caramelized onion, grilled romaine lettuce, and rich mushroom reduction **— 52**

Add to your meal

- 1/2 avocado, olive oil, chili flakes, Maldon salt flakes, chives **— 12**
- homemade gluten free bread **— 6**
- bacon or sausage **— 6**
- seasonal fruit **— 20**
- cherry tomatoes portion **— 9**
- egg **— 4**
- fried egg **— 6**
- poached egg **— 8**
- Cotto ham **— 6**
- cheese **— 5**
- halloumi **— 10**
- salmon **— 12**
- butter **— 2**
- maple syrup **— 4**
- chorizo paste **— 12**

Dear Guests, our side dishes complement meals—they're not a base for new creations. Please choose from our menu!

Perfect brunch drinks

Mo-ja Mimoza — 35

Mango Bellini — 35

Spritzer — 30

Hugo (prosecco, black lilac syrup, lime, mint, sparkling water) **— 35**

Prosecco 200 ml **— 25**

Prosecco 0,7 l **— 90**

Sweet Cloud Prosecco – prosecco served with fluffy cotton candy **— 30**

Homemade Polish Kompot 250 ml (non-alcoholic) **— 12**

Rhubarb & Watermelon Spritz – a fresh, sparkling cocktail with prosecco, rhubarb drink, and fresh watermelon (200 ml) **— 39**

MO-JA Yuzu Spritz, your perfect brunch drink - prosecco & Yuzu liqueur **— 35**

Non-alcoholic Spritz – a refreshing alcohol-free aperitif with citrus notes and sparkling bubbles (200 ml) **— 28**

Aperol Spritz (prosecco, sparking water, Aperol, slice of orange) **— 35**

Aperol with sparkling water — 25

Aperol with orange juice — 30

Aperol with Red Bull — 35

Stary Sad Dry Cider 0,33l **— 20**

Ignaców Cider semi-dry 0,33l **— 20**

House wine (red or white)
150 ml / 0,5 l / 1 l **— 18 / 50 / 70**

- We only use free range eggs.
- Detailed list of allergens and ingredients available at the bar.
- We would like to kindly inform you that exchanging ingredients in dishes is not possible

Beverages→

Beverages

Black Coffee

Drip (weekends only) — **18**, refill — **6**

Espresso / Double espresso — **11/15**

Americano / Iced — **14 / 15**

White Coffee

Latte / Iced — **19 / 20**

Cappucino — **15** / large — **18**

Flat white — **17**

Americano with milk / Iced — **15 / 16**

Grain coffee latte with cardamom and cinnamon — **19**

Flavored syrup — 3
Plant milk — 3

Tea

Leaf tea 400ml
Assam, English Breakfast, Earl Grey, Green Sencha, Jasmine Blossom, Black Tropical — **19**

Fruit Infusions Newby 400 ml
Mint, Edelflower with lime, Strawberry-Mango, Hibiscus, Rooibos — **19**

Aloe vera tea (cinnamon, orange peel, ginger, cardamom, cloves, allspice, fennel) — **18**
/ with honey and lemon — **20**

Matcha latte 400ml — **22**

Chocolate

Iced chocolate with ice cream — **25**

Hot chocolate — **20**

Homemade cocoa with milk / with plant milk — **18 / 20**

Cold beverages

Coca-Cola ORIGINAL TASTE (0,25l) — **11**

Coca-Cola ZERO SUGAR (0,25l) — **11**

Fanta, Sprite (0,25l) — **11**

Kropla Beskidu (0,33l / 0,75l) — **9 / 17**

Kropla Delice (0,33l / 0,75l) — **9 / 17**

Fuzetea (0,25l) — **10**

Cappy juices: orange, apple (0,25l) — **12**

Red Bull — **18**

Tonic cherry flower — **11**

Kombucha Vigo 330 ml,
rose / cucumber-corriander/ mango-passion-fruit — **15**

Smoothie 200 / 400 ml — 22 / 30

Mango, orange, coconut milk

Mango, banana, orange, yoghurt, maple syrup

Mango, banana, orange, yoghurt, chia

Collagen smoothie (400 ml) – collagen, yoghurt, orange.

Fruit & vegetable juices 200 / 400 ml — 22 / 30

If you like you can take your smoothie or juice for takeaway in a bottle.

Orange / grapefruit / apple / mix juice

Full of life
Kiwi, orange, lemon, parsley

Sunny day
Mango, pineapple, green apple

Cold remedy
Orange, lime, carrot, ginger, mint

Green energy
Apple, spinach, ginger, kale, carrot

Beers

Polanin Lager 0,33l — **18**

Polanin Pilsner 0,33l — **18**

Polanin Wheat 0,33l — **18**

Corona — 18

Corona 0% — 18

Add syrup to your beer — **3**

Desserts

Something sweet to enjoy with your coffee or as a perfect ending to your breakfast.

Apple pie / with ice cream, fruit mousse and whipped cream — **20 / 25**

Homemade cheesecake / with fruit mousse and whipped cream — **20 / 25**

MOJA Café & Bistro offers snack catering and custom cakes for various occasions.

Ask at the bar or contact us at: moja@cafemoja.pl

Don't forget to check in at our insta: **@mojacafekrakow** and use **#cafemoja**

We select the best pictures and feature them in our stories.

wifi password: **mo-jacafe!**