

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

Mo-ja café basic

🥗🥚🌱 **Jajecznica** (z 3 jaj), mini sałatka ze świeżych warzyw, pieczywo — 28

🥗🥚🌱 **Omlet** (z 3 jaj), mini sałatka ze świeżych warzyw, pieczywo — 33

🥗🌱🥖 **Croissanty** tradycyjne lub wegańskie (czas oczekiwania 20 min.) (2 szt.), 1 dodatek: miód / domowa konfitura / masło orzechowe/ Nutella — 22
z kremem pistacjowym — 24

🥗★🌱 **Pancakes** (4 szt.) z syropem klonowym, owocami — 39

★🌱 **Pancakes** (4 szt.) z syropem klonowym i boczkiem — 40

Nie zapomnij oznaczyć się na naszym Insta: **@mojacafekrakow** i użyj **#cafemoja**.
hasło do wifi: **mo-jacafe!**



Najładniejsze zdjęcia wrzucamy na nasze stories!

Dodatki

- 1/2 awokado, oliwa, płatki chili, płatki soli Maldon, szczypiorek — 12
- Halloumi — 15
- domowy chleb bezglutenowy — 6
- dodatkowe jajko — 4
- jajko sadzone — 6
- jajko w koszulce — 8
- boczek lub kiełbaska — 6
- szynka — 6
- ser żółty — 5
- hummus — 9
- łosoś — 10
- masło — 2
- mini sałatka — 10
- syrop klonowy — 4
- pasta truflowa — 10

Nie wypisaliśmy Twojego dodatku? Zapytaj :) pewnie go mamy!

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

Idealne na lunch i brunch

★🌱 **Burger śniadaniowy**, mięciutka bułka, szynka, chrupiący boczek, ser, jajko sadzone, sałaty, pomidor, sos aioli — 45

★🌱 **Klasyczna kanapka BLT**, japoński chleb hokkaido od *Breaking Bread*, chrupiący boczek, sałata lodowa, pomidor, domowy majonez — 45

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

★ **Mo-ja ucztą na słono**, jajecznica lub jajka sadzone (2 jajka), frankfurterki (2 szt.), tosty z serem, chrupiący boczek, grillowany halloumi, pieczarki, pomidorki, ketchup, musztarda — 55

★🌱 **Gofr z chrupiącym kurczakiem i płynnym cheddarem**, jajko w koszulce, boczek, sałata, syrop klonowy — 49

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

🌱 **Croque Madame**, pieczywo na zakwasie, szynka, ser Raclette, beszamel, jajko, musztarda francuska — 45

★🥗 **Mo-ja ucztą Pancakes** 10 sztuk naszych legendarnych pancakes, wybierz 2 dodatki: syrop klonowy / owoce sezonowe / boczek / Nutella / masło orzechowe/ krem pistacjowy — 70



Drinki idealne do brunchu!

Gin 0% & tonic z rozmarynem i plasterkiem grejpfruta — 35
Mo-ja Mimoza — 35

Nowości

🌱🥗 **Kanapka z szarpaną wołowiną**, serowa grzanka, sos BBQ-śliwka, karmelizowana czerwona cebula, domowe pikle, sos mayo-miso — 49
🚫 dostępne w wersji bezglutenowej — 52

🌱🥗 **Wegański bowl z tofu**, tofu w śliwkowej glazurze, mango, awokado, prażony sezam, sałaty, pomidorki koktajlowe, ogórek, kolendra — 42

🥗🌱 **Bajgiel z truflową pastą jajeczną**, szczypiorek, rzodkiewka, pomidor — 42

🥗🌱 **Jesienna szakszuka pomarańczowa**, dynia, żółta papryka, marchew, pomarańcza, imbir, maślane kurki z czosnkiem, hummus dyniowy, jajko w koszulce — 49
🌱 wersja wegańska bez jajka — 40

🥗🌱 **Bajgiel z wędzonym łososiem**, awokado, guacamole, twarożek chrzanowy, rukola, jajko sadzone — 42

🥗🌱 **Tosty francuskie na chałcie od Bińkowskich**, karmelizowany banan, cynamon, sos z owoców leśnych, owoce sezonowe, crème fraîche — 45
🚫 dostępne w wersji bezglutenowej — 47

🥗🌱🔥 **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

🥗🌱 **Foccacia sandwich z pesto pistacjowym i kurczakiem**, foccacia z piekarni *Breaking Bread*, pesto pistacjowe, awokado, kurczak, roztopiony cheddar, sałaty, jogurtowy sos bazyliowy — 47

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

- 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.

Desery i napoje →

Desery

 **Szarlotka** / z lodami, konfiturą z owoców leśnych i bitą śmietaną — **20 / 25**

Sernik domowy / z konfiturą z owoców leśnych, bitą śmietaną — **20 / 25**

Napoje

Kawy

Syropy smakowe — 3
Napój roślinny — 3
zapytaj jakie dziś mamy smaki

Przelew dnia (tylko w weekendy) — **18**

Espresso — **11**

Espresso doppio — **15**

Espresso macchiato — **12**

Espresso tonic — **21**

Cappuccino średnie — **15** / duże — **18**

Duże Latte — **19** / Ice Latte — **20**

Pistacjowe Latte — **22**

Różowe Latte — **23**

Flat white — **17**

Americano — **14** / z mlekiem — **15**

Ice Americano — **16** / z mlekiem — **17**

Bulletproof coffee — **21**

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

Klonowe Latte — **22**

Kawa mrożona z gałką lodów — **25**

 Wegańska kawa mrożona z syropem — **25**

Herbaty

Herbata liściasta Newby 400ml — **18**

Aloesowa (cynamon, skórka pomarańczy, imbir, kardamon, goździki, ziele angielskie, koper włoski) — **15**

/ z miodem i cytryną — **17**

Matcha latte 400ml — **22**

Czekolady

Czekolada mrożona z gałką lodów — **25**

 Wegańska czekolada mrożona z syropem — **25**

Gorąca czekolada — **20**

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

Rozgrzewające napary

Nasze napary Newby to wyjątkowe mieszanki ziół i najlepszych owoców prosto z sadu i lasu, 400 ml — **18**

(zapytaj o smaki naszą obsługę)

Zimne napoje

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

Coca-Cola ZERO CUKRU (0,25l) — **11** 

Fanta, Sprite, Kinley (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** 

Lemoniada domowa (zapytaj jaką mamy dzisiaj) 400 ml — **20, 11 — 55**

Red Bull — **18 zł**

Zdrowotny koktajl kolagenowy 400 ml — 25

Kolagen, jogurt, pomarańcz

Smoothie 250 / 400 ml — 20 / 26

Mango, pomarańcza, mleko kokosowe

Mango, banan, pomarańcza, jogurt, syrop klonowy

Mango, banan, pomarańcza, jogurt, chia

Owoce leśne, mleko kokosowe, limonka

Świeżo wyciskane soki warzywno-owocowe 250 / 400 ml — 20 / 26

Soki i smoothie możemy spakować w wygodną butelkę na wynos

Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / mix

Zielono mi

Szpinak, natka pietruszki, seler, jabłko, cytryna

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

Detox

Cytryna, zielone jabłko, ogórek, burak, imbir, seler naciowy

Pobudzający

Melon, kiwi, limonka

Kombucha Vigo 330 ml — 15

różana / ogórek-kolendra / mango-marakuja



Aperole

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

Aperol z wodą gazowaną — **25**

Aperol z sokiem pomarańczowym — **30**

Aperol z Red Bullem — **35**

Cydr

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

Cydr Ignaców 0,33l — **20**

Piwo

Żywiec 0,5l — **18**

Corona — **18**

Corona 0% — **18**

Sok do piwa — **3**

Wino

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

Lokalne grzane wino śliwkowe 150 ml — **22**

Miód pitny 150 ml — **22**

Likiery

Baileys na lodzie (40 ml) — **20**

Dodaj Baileys (20 ml) do kawy — **10**

Dodatkowo

(zamówienia na ciasta i tarty prosimy składać z min. 2 dniowym wyprzedzeniem)

Zamów cały chleb bezglutenowy (min. 3 dni wcześniej) — **35**

Tarta słona — **150**

Sernik cały — **185**

Szarlotka — **175**

(pełna oferta ciast i tortów w barze)

Mo-ja café&bistro oferuje catering
(śniadania, przekąski, lunchy, kolacje) dla osób prywatnych, firm, na przyjęcia.

Organizujemy posiłki dla grup turystycznych, spotkania biznesowe. Oferujemy również ciasta, tarty słone oraz chleb bezglutenowy na zamówienie.

Wiecej informacji w barze lub moja@cafemoja.pl

Mo-ja café

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 🍷 Goście Mo-ja apartments

Mo-ja café basic

🥑🚫🍷 **Scrambled eggs** (3 eggs), small fresh vegetables, salad, bread, butter (on request) — 28

🥑🚫🍷 **Omelette** (3 eggs), small fresh vegetables, salad, bread, butter (on request) — 33

🥑🌱🥛🍷 **Croissants** traditional or vegan (waiting time 20 min.) (2 pcs.) 1 addition: honey / homemade jam / peanut butter / Nutella — 22
with pistachio cream — 24

🥑★🍷 **Pancakes** (4 pcs.) with maple syrup and fruits — 39

★🍷 **Pancakes** (4 pcs.) with maple syrup and bacon — 40

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!**



Add to your meal

- 1/2 avocado, olive oil, chili flakes, Maldon salt flakes, chives — 12
- halloumi cheese — 15
- homemade gluten free bread — 6
- egg — 4
- fried egg — 6
- poached egg — 8
- bacon or sausage — 6
- ham — 6
- cheese — 5
- hummus — 9
- salmon — 10
- butter — 2
- side salad — 10
- maple syrup — 4
- Truffle paste — 10

You fancy something else? Ask for it — we probably have it!

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

Perfect for brunch & lunch New

★🍷 **Breakfast burger**, delicious soft bun, ham, crispy bacon, cheese, fried egg, lettuce, tomato, aioli sauce — 45

★🍷 **Classic BLT**, japanese hokkaido bread from *Breaking Bread* bakery, crispy bacon, ice lettuce, tomato, mayo — 45

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

★ **My feast:** scrambled or fried eggs (2 eggs), frankfurter sausages (2 pcs.), toasts with cheese on bread (2 pcs.), fried bacon, grilled halloumi, mushrooms, cherry tomatoes, ketchup, mustard — 55

★🍷 **Waffle with crispy chicken and melted cheddar**, poached egg, bacon, lettuce, maple syrup — 49

🍷 **Green taco pancakes** (3 pcs), salmon, camembert, scrambled eggs, avocado, spinach, ice lettuce, parsley, aioli sauce — 45

🍷 **Croque Madame**, sourdough bread, ham, Raclette cheese, bechamel sauce, egg, French mustard — 45

★🥛 **My pancake feast** our legendary pancakes (10 pcs.), select two: maple syrup / fresh fruits / bacon / Nutella / peanut butter / pistachio cream — 70



Perfect brunch drinks!

Gin 0% & tonic with rosemary and slice of grapefruit — 35

Mo-ja Mimoza — 35

Mango Bellini — 35

🍷 **Pulled beef sandwich**, cheese toast, plum BBQ sauce, caramelized red onion, homemade pickles, miso-mayo sauce — 49
🚫 also available gluten free — 52

🌱🚫🍷 **Vegan tofu bowl**, tofu in plum glaze, mango, avocado, toasted sesame, mixed greens, cherry tomatoes, cucumber, coriander — 42

🥑🍷 **Bagel with truffle egg spread**, chives, radish, tomato — 42

🥑🚫🍷 **Autumn orange shakshuka**, pumpkin, yellow bell pepper, carrot, orange, ginger, buttery chanterelles with garlic, pumpkin hummus, poached egg — 49
🌱 vegan without egg — 40

🥑🍷 **Bagel with smoked salmon**, avocado, guacamole, horseradish cream cheese, rocket, fried egg — 42

🥑🍷 **French toasts on challah from the Bińkowski Bakery**, caramelized banana, cinnamon forest fruit sauce, seasonal fruit, crème fraîche — 45
🚫 also available gluten free — 47

🥑🔥🚫🍷 **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

🥛🍷 **Focaccia Sandwich with Pistachio Pesto and Chicken**, focaccia from *Breaking Bread* bakery, pistachio pesto, avocado, chicken, melted cheddar, mixed greens, basil yogurt sauce — 47

Spritzer — 30

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

Prosecco 200 ml — 25

Prosecco 0,7 l — 90

- 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

Deserts & beverages →

Desserts

🍏 **Apple pie** / with ice cream, forest fruits jam and whipped cream — **20 / 25**

Homemade cheesecake / with forest fruits jam and whipped cream — **20 / 25**

Beverages

Flavored syrup — 3
Plant milk — 3
ask our staff about today's flavor

Coffee

Drip of the day (only on weekends) — **18**

Espresso — **11**

Espresso doppio — **15**

Espresso macchiato — **12**

Espresso tonic — **21**

Cappuccino medium — **15** / large — **18**

Latte — **19** / Ice Latte — **20**

Pistachio Latte — **22**

Rose latte — **23**

Flat white — **17**

Americano — **14** / with milk — **15**

Ice Americano — **16** / with milk — **17**

Bulletproof coffee — **21**

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

Latte with maple syrup — **22**

Iced coffee with ice cream — **25**

🌿 **Vegan iced coffee with syrup — 25**

Tea

Leaf tea 400ml — **18**

Aloe vera tea (cinnamon, orange peel, ginger, cardamom, cloves, allspice, fennel) — **15**
/ with honey and lemon — **17**

Matcha latte 400ml — **22**

Chocolate

Iced chocolate with ice cream — **25**

🌿 **Vegan iced chocolate with syrup — 25**

Hot chocolate — **20**

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

Warming fruit and herb infusions

(ask the staff about available flavours) 400 ml — **18**

Cold beverages

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

Coca-Cola ZERO CUKRU (0,25l) — **11** 

Fanta, Sprite, Kinley (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** 

Homemade lemonade (ask what we have today) 400 ml — **20 / 1l — 55**

Red Bull — **16**

Invigorating collagen cocktail 400 ml — 25

Collagen, yoghurt, orange

Smoothie 250 / 400 ml — 20 / 26

Mango, orange, coconut milk

Mango, banana, orange, yoghurt, maple syrup

Mango, banana, orange, yoghurt, chia

Forest fruits, coconut milk, lime

Fruit & vegetable juices 250 / 400 ml — 20 / 26

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

Orange / grapefruit / mix juice

Green

Spinach, parsley, celery, apple, lemon

Full of life

Kiwi, orange, lemon, parsley

Sunny day

Mango, pineapple, green apple

Cold remedy

Orange, lime, carrot, ginger, mint

Green energy

Green apple, spinach, ginger, kale, carrot

Detox

Lemon, green apple, cucumber, beetroot, ginger, celery

Invigorating

Melon, kiwi, lime

Kombucha Vigo 330 ml — 15

rose / cucumber-corriander
/ mango-passion-fruit

Aperols

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

Aperol with sparkling water — 25

Aperol with orange juice — 30

Aperol with Red Bull — 35

Cider (Polish product)

Stary Sad Dry 0,33l — **20**

Ignaców 0,33l — **20**

Beer

Żywiec 0,5l — **18**

Corona — **18**

Corona 0% — **18**

Add syrup to your beer for **3 PLN** only

Wine

House wine (red or white)

150 ml / 0,5 l / 1 l — **18 / 50 / 70**

Local mulled plum wine 150 ml — **22**

Mead 150 ml — **22**

Liqueurs

Baileys on ice (40 ml) — **20**

Add Baileys (20 ml) to your coffee — **10**

Order for take-away

(orders for cakes and savory tarts please place at least 2 days in advance)

Order our gluten free bread (3 days in advance) — **35**

Savory tart — 150

Cheesecake — 185

Apple pie — 175

(full offer of our cakes you can see at the bar)



Mo-ja café

Mo-ja café&bistro offers catering services (breakfast, snacks, lunch, dinner) for our private guests and for companies as well as business events. We organize meals for tourist groups and business meetings.

For more information ask our helpful staff or email us: moja@cafemoja.pl