



BISTRO MENU

BISTRO **BAZAAR** BARAVIN



ZIMNE

- OSTRYGA Fines de Claire – DAVID HERVÉ/ mignonette / limonka z chilli 19,-
- MATJAS / chleb żytni 100% / sałatka ziemniaczana z selerem naciowym/ palone masło / cebula czerwona 36,-
- SERY DOJRZEWAJĄCE 200g/ Tomme de Savoie/ Brie/ d'Ambert/ Marszowicki 18 mc/ miód macerowany 49,-
- MACEROWANE GRECKIE OLIWKI/ olej z cytrusami/ tymianek / rozmaryn 22,-
- TERRINA Z KACZYCH I KURZYCH WĄTRÓBEK/ wiśnie w porto/ chałka drożdżowa smażona na maśle 39,-
- ROSTBEF WOLNO PIECZONY/ sos chrzanowy/ olej rzepakowy z góry św. Wawrzyńca/ jabłko z gorczycą/ świeży chrzan 39,-
- TATAR WOŁOWY/ marynowane grzyby/ pieczony czosnek/ wędzona słonina/ czerwona cebula/ 48,-
żółtko/ olej rzepakowy z góry św. Wawrzyńca/ chleb żytni 100%
- DOMOWY SMALEC/ ogórki kiszane/ pieczywo 34,-
- CEZAR/ kurczak kukurydziany supreme/ sałata rzymska/ chrupiący boczek/ sos anchois/ 49,-
ser Marszowicki 18 mc/ grillowana bagietka pszenna



CIEPŁE

- KOTLET Z BAKŁAŻANA /labneh tzatziki/ konfitura chilli 39,-
- GOTOWANA BIAŁA KIEŁBASA OD GUGULSKIEGO/ białe wino/ czosnek/ śmietana/ kapary/ kremowe purée ziemniaczanym 42,-
- ZUPA CEBULOWA / grzanka z Raclette i Marszowickim 18 mc/ tymianek 35,-
- DOMOWE KOPYTKA / beurre blanc/ pieczony ser Bursztyn/ świeże zioła 45,-
- SMAŻONE KREWETKI/ chorizo/ chilli/ cukinia/ czosnek/ świeże zioła/ bagietka pszenna z grilla 49,-
- PODWÓJNY SMASH BURGER Z POLSKIEGO ROZBRATLA / lejący cheddar/ dżem z boczku z chilli i cebulą/ ogórek kiszony/ 58,-
siracha mayo/ frytki
- BAZAAR REUBEN / chleb pszenny na zakwasie/ wolno pieczona wołowina/ kimchi/ piklowany ogórek/ cheddar/ 58,-
majonez z pieprzem / frytki
- STEK BAVETTE 250g./ kremowe purée ziemniaczanym z pieczonym czosnkiem/ palone masło/ smażona kapusta/ sól Maldon 69,-
- MACZANKA KRAKOWSKA / pieczona karkówka/ kluska chlebowa/ sos z kminkiem/ cebula/ ogórki kiszane 56,-

DODAJ:

- BAZAAROWE PIECZYWO / chleb żytni 100%/ chleb pszenny na zakwasie/ wiejskie masło z solą Maldon 12,-
- FRYTKI z sosem/ dynamit/ ketchup/ guasacaca 17,-
- SAŁATY OGRODOWE/ pomidorki/ zioła/ vinaigrette z musztardą francuską 17,-



SŁODKIE

- KAWOWY CRÈME BRULÉE 31,-
- FONDANT CZEKOLADOWY/ wiśnie z rumem 31,-
- SŁODKIE SŁOICZKI 25,-
- zapytaj kelnera:)



BISTRO MENU

BISTRO **BAZAAR** BARAVIN



COLD

- OYSTER Fines de Claire - DAVID HERVÉ/ mignonette / lime with chilli 19,-
- MATJAS / 100% rye bread / potato salad with celery/ burnt butter / red onion 36,-
- MATURING CHEESES 200g / Tomme de Savoie/ Brie/ d'Ambert/ Marszowicki 18 months/ macerated honey 49,-
- MACERATED GREEK OLIVES/ citrus oil/ thyme/ rosemary 22,-
- DUCK AND CHICKEN LIVER TERRINA/ cherries in port/ yeast challah fried in butter 39,-
- SLOW-ROAST BEEF/ horseradish sauce / rapeseed oil / apple with mustard/ fresh horseradish 39,-
- BEEF TARTAR/ marinated mushrooms/ baked garlic/ smoked bacon/ red onion/ egg yolk / 48,-
rapeseed oil from Mount St. Wawrzyńca/ rye bread 100%
- HOMEMADE LARD/ pickled cucumbers/ bread 34,-
- CAESAR / supreme corn chicken/ romaine lettuce/ crispy bacon/ anchovy sauce/ 49,-
Marszowicki cheese 18 months/ grilled wheat baguette



HOT

- EGGPLANT CUTLET /labneh tzatziki/ chilli jam 39,-
- COOKED WHITE SAUSAGE FROM GUGULSKI/ white wine/ garlic/ cream/ capers/ cream potato puree 42,-
- ONION SOUP / Raclette & Marszowicki 18 mc cheese toast / thyme 35,-
- HOMEMADE potato dumplings / beurre blanc / baked Bursztyn cheese / fresh herbs 45,-
- FRIED SHRIMP/ chorizo/ chilli/ zucchini/ garlic/ fresh herbs/ grilled wheat baguette 49,-
- DOUBLE SMASH BURGER FROM POLISH ROZBRATL / pouring cheddar / bacon jam with chilli and onion/ 58,-
pickled cucumber/ siracha mayo/ fries
- REUBEN BAZAAR / sourdough wheat bread / slow-roasted beef / kimchi / pickled cucumber/ 58,-
cheddar/mayonnaise with pepper/ fries
- BAVETTE STEAK 250g/ creamy potato purée with roasted garlic/ burnt butter/ fried cabbage/ Maldon salt 69,-
- CRACOVIAN "MACZANKA" / baked pork neck / bread dumpling / cumin sauce / onion / pickled cucumbers 56,-

 ADD:

- BAZAAR BREAD / 100% rye bread / sourdough wheat bread / country butter with Maldon salt 12,-
- FRIES with sauce/ dynamite/ ketchup/ guasacaca 17,-
- GARDEN LETTUCE/ tomatoes/ herbs/ vinaigrette with French mustard 17,-



SWEET

- COFFEE CRÈME BRULÉE 31,-
- CHOCOLATE FONDANT/ cherries with rum 31,-
- SWEET JAR COOKIE 25,-

*ask waiter:)