

## RZEMIEŚLNICZA PIEKARNIA

CODZIENNIE WYPIEKAMY RĘCZNIE FORMOWANE PIECZYWO NA NATURALNYCH ZAKWASACH Z MĄKI Z LOKALNYCH MŁYNÓW



## BAR A VIN

W NASZEJ OFERCIE ZNAJDZIECIE ZARÓWNO WINA RZEMIEŚLNICZE Z MAŁYCH RODZINNYCH WINNIC JAK RÓWNIEŻ ŚWIATOWE KLASYKI!

BISTRO **BAZAAR** BAR A VIN

# BISTRO MENU



## ZIMNE

OSTRYGA Fines de Claire - DAVID HERVÉ - Marennes - Oléron Francja 19  
gochujang minionette / kiszony burak, nasturcja

MATJAS PODWĘDZANY NA CHLEBIE ŻYTNIM 100% 36  
Labneh z chrzanem, świeży ogórek, koper, olej rzepakowy z góry św. Wawrzyńca

TALERZ SERÓW ZAGRODOWYCH 200g 49  
Tomme de Savoie, francuskie rzemieślnicze Brie, d'Ambert, Marszowicki twarde ser dojrzewający 18 mc, miód macerowany

TRZY RAZY BURAK 36  
puree z pieczonego buraka, piklowane buraki, kiszony burak, dressing cytrusowo - czosnkowy na jogurcie greckim z bryndzą, prażone nasiona z przyprawą korzenną

TERRINA Z KACZYCH I KURZYCH WĄTRÓBEK 39  
sałatka z ziół i piklowanej śliwki, prażone nasiona, nasza chałka drożdżowa smażona na maśle

PIEPRZOWY ROSTBEF WOLNO PIECZONY 39  
jabłko z chrzanem, olej rzepakowy z góry św. Wawrzyńca

TATAR WOŁOWY 45  
szpik z pieczoną szalotką, brioche pieprzowa z grilla, suszone zótko, szczawik zajęczy

SMALCZYK Z MANGALICĄ 34  
szara reneta, szalotka i czosnek, nasze bazaarowe pieczywo

NASZ CEZAR 49  
kurczak kukurydziany supreme, sałata rzymska, chrupiący boczek, sos anchois, dojrzewający ser Marszowicki, nasza grillowana bagietka

### 🔪 DODAJ:

TALERZYK OGÓRKÓW KISZONYCH. 12  
świeży koper

NASZE BAZAAROWE PIECZYWO 12  
chleb żytni 100%, chleb pszenny na zaczynie, masło wiejskie z solą Maldon

FRYTKI z sosem: dynamit/ ketchup/ guasacaca 17

SAŁATY OGRODOWE Z POMIDORKAMI I ZIOŁAMI 17  
vinaigrette z musztardą francuską

## CIEPŁE



SMAŻONA BRUKSELKA Z SEREM RACLETTE 36  
trybula, kruszona z chleba, oliwa zielona

GOTOWANA BIAŁA KIEŁBASA OD GUGULSKIEGO 38  
sos na winie z musztardą francuską, czosnkiem, śmietaną i kaparami, nasz chleb pszenny za zaczynie

DUSZONE SERCA GĘSIE 39  
wino czerwone, daktyl, morela, korzenne przyprawy, nasza chałka drożdżowa smażona na maśle, sałatka ze świeżych ziół

ZUPA CEBULOWA Z BOCZKIEM 32  
grzanki z naszej bagietki z dojrzewającym serem Marszowickim i tymiankiem

ZUPA RYBNA a'la BOUILLABAISSE 42  
smażone warzywa, Pastis, nasza bagietka pszenna

KLUSECZKI DYNIOWE 42  
kremowy sos z ziołami i winem, piklowana dynia, sałatka z ziół, olej koperkowy

KLUSKI CHLEBOWE Z GRZYBAMI 45  
sos z podgrzybków, smażone na maśle grzyby sezonowe, tymianek, sałatka z ziół

KREWETKI W MAŚLE ZIOŁOWYM I ŚMIETANIE 49  
szalotka, czosnek, koper włoski, nasza bagietka pszenna z grilla

BURGER Z POLSKIEGO ROZBRATLA 47  
nasza maślana bułka, dżem z boczku z karmelizowaną cebulą, syropem klonowym i chilli, ser cheddar, ogórek kiszony, sriracha mayo

BAZAAR REUBEN 48  
nasz chleb pszenny na zaczynie, nasze pastrami, smażona kiszona kapusta, kiszony ogórek, lejący cheddar, majonez z pieprzem, szczypiorek

STEK Z BAVETTE 250g 62  
demi glace z palonym masłem, smażone brukselki, sól Maldon

NIEKLASYCZNA MACZANKA KRAKOWSKA 56  
długo pieczona karkówka nadziewana chałką, sos z kminkiem, sałatka bawarska z ogórka kiszzonego, cebuli, ziół i gorczyca, nasz chleb żytni 100%

BIODRÓWKA JAGNIĘCA 68  
kluska chlebowa na maśle, sos z podgrzybków, tymianek cytrynowy, sałatka z ziół

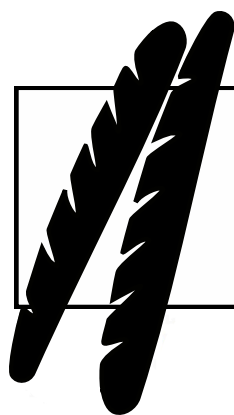


## SŁODKIE

KAWOWY CREME BRULE 28

FONDANT CZEKOLADOWY 29  
wiśnie z rumem

SŁODKIE SŁOICZKI 23  
• **zapytaj kelnera:)**



## ARTISAN BAKERY

EVERYDAY BAKE HAND - MOLDED BREAD WITH FLOUR FROM LOCAL MILLS



## BAR A VIN

IN OUR OFFER YOU WILL FIND CRAFTSHIP WINES FROM SMALL FAMILY EUROPEAN VINEARIES AND WORLD CLASSICS!

BISTRO **BAZAAR** BAR A VIN

# BISTRO MENU



### COLD

Fines de Claire OYSTER - DAVID HERVÉ - Marennes - Oléron France. gochujang minionette / pickled beetroot, nasturtium	19
SMOKED HERRING ON OUR 100% RYE BREAD horseradish labneh, fresh cucumber, fresh dill, kraft rapeseed oil	36
PLATE OF FARM CHEESE 200g. Tomme de Savoie, French craft Brie, d'Ambert, Marszowicki hard cheese ripening 18 months, macerated honey	49
THREE TIMES BEET baked beetroot puree, pickled beets, pickled beets, citrus and garlic dressing on Greek yogurt with sheep cheese, roasted seeds with spices	36
DUCK AND CHICKEN LIVER TERRINA herb and pickled plum salad, roasted seeds, our yeast challah fried in butter	39
PEPPER SLOW ROAST BEEF apple with horseradish, rapeseed oil	39
BEEF TARTAR bone marrow with baked shallots, grilled pepper brioche, dried egg yolk, hare sorrel	45
HOME MADE LARD WITH MANGALICA gray rennet polish apple, shallot and garlic, our bazaar bread	34
BAZAAR CESAR SALAD supreme corn chicken, romaine lettuce, crispy bacon, anchois sauce, ripening Marszowicki cheese, our grilled baguette	49
<b>—</b>	
<b>—</b> <b>ADD:</b>	
PLATE OF PICKLED CUCUMBERS fresh dill	12
OUR BAZAAR BREAD 100% rye bread, wheat leaven bread, country butter with Maldon salt	12
FRIES with sauce: dynamite/ ketchup/ guasacaca	17
GARDEN SALAD WITH HERBS AND CHERRY TOMATOES vinaigrette with French mustard	17

### HOT



FRIED BRUSSELS SPROUTS WITH RACLETTE CHEESE chervil, crumbled from bread, green olive oil	36
COOKED POLISH WHITE SAUSAGE FROM GUGULSKI wine sauce with French mustard, garlic, cream and capers, our wheat leaven bread	38
STEWED GOOSE HEARTS red wine, date, apricot, spices, our yeast challah fried in butter, salad with fresh herbs	39
ONION SOUP WITH BACON croutons from our baguette with ripening Marszowicki cheese and thyme	32
BOUILLABAISSÉ FISH SOUP fried vegetables, Pastis, our wheat baguette	42
PUMPKIN DUMPLINGS cream sauce with herbs and wine, pickled pumpkin, herb salad, dill oil	42
BREAD DUMPLINGS WITH MUSHROOMS bay bolete sauce, seasonal mushrooms fried in butter, thyme, herb salad	45
SHRIMP IN HERB BUTTER AND CREAM shallot, garlic, fennel, our grilled wheat baguette	49
BURGER FROM POLISH ROZBRATL our buttery bun, bacon jam with caramelized onion, maple syrup and chilli, ripening cheddar, pickled cucumber, sriracha mayo	47
BAZAAR REUBEN our leaver wheat bread, our pastrami, fried sauerkraut, pouring cheddar, mayonnaise with pepper, chives	48
BAVETTE STEAK 250g demi glace with burnt butter, fried brussels sprouts, Maldon salt	62
CRACOVIAN „MACZANKA” long roast pork neck stuffed with challah, herbs, caraway, salad with pickled cucumber, onion and mustard, our 100% rye bread	56
LAMB LOIN buttered bread dumpling, boletus sauce, lemon thyme, herb salad	68



### SWEET

COFFEE CREME BRULEE	28	CHOCOLATE FONDANT cherries with rum	29	SWEET JAR COOKIE • ask waiter:)	23
---------------------	----	--	----	------------------------------------	----