BISTRO
BAZAAR
POLSKI

TALERZE ZIMNE

Matjas na chlebie Litewskim z remuladą z selera, świeży chrzan i olej rzepakowy ze Zwolenia	36,-
Tatar wołowy z w wędzonym czosnkiem, żółtkiem i marynowanym rydzem	49,-
Pâté z wątróbek z palonym masłem	36,-
Słoik smalcu z Mangalicy i ogórki małosolne	36,-
Cezar z kurczakiem zagrodowym i boczkiem, ser Marszowicki 18 msc, bagietka	49,-

TALERZE CIEPŁE

Krakowski barszcz biały z grzybami, wiejską maślanką i białą kiełbasą od Gugulskiego	34,-
Cebulowa z Gorąja z serową grzanką i tymiankiem	38,-
Grillowana kapusta Brunświcka z kozim serem, puree z czerwonej cebuli, bagietka	42,-
Pieczona i piklowana dynia, domowy labneh ziołowy, chilli i słonecznik	45,-
Nadziewane bułeczki drożdżowe z naszej piekarni:	52,-

- z pikantną jagnięcina i oscypkiem, sos jogurtowy z miętą i kolendrą
- z wolno pieczoną wołowiną i oscypkiem, majonez z jalapeno i kolendrą

Gotowana biała kiełbasa od Gugulskiego, sos chrzanowy z gorczycą i nasze kiszonki	45,-
Bazaarowe Noodle ziemniaczane z sosem serowo-pieprzowym, ser Marszowicki 18 msc	49,-
Podwójny burger z polskiego rozbratla z sosem bordelaise, dojrzewający cheddar, bekon, pikle	58,-
Kanapka Reuben z naszym pastrami i domowym kimchi, dojrzewający cheddar, pikle, sriracha mayo	59,-
Stek bavette z pieprzowym demi glace, pieczony marynowany por	220g 74,-
Maczanka Krakowska z pieczoną karkówką i kluską chlebową, kiszony burak i kapusta, świeży chrzan	59,-

dodaj do talerza

Nasz chleb pszenny na zakwasie z wiejskim masłem i solą Maldon	14,-
Purée z Bellarosy z masłem paryskim	23,-
Frytki z serem Marszowickim 18 msc, domowe aioli lub majo z jalapeno i kolendrą	21,-
Talerz kiszonek szefa	19,-
Sałaty z bazaru, pomidorki, zioła i cytrusowy vinaigrette	23,-

do wina

Łomnickie sery zagrodowe z domową konfiturą 200g:	56,-

Czarny Bez, Niedźwiednik, Łomnicki pleśniowy, Ale Czad 12 msc

Macerowane oliwki	22,-

NA SŁODKO

Zapiekany kogiel mogiel z maliną i kruszonką	33,-
Dyniowa chałka z kremem angielskim	33,-
Fondant czekoladowy i wiśnie w rumie	33,-
Bazaarowe słodkie słoiczki ***zapytaj kelnera:)**	29,-

wykaz alergenów oraz gramatur dostępny u managera

do grup od 6 osób doliczamy 12% serwis

BISTRO
BAZAAR
POLSKI

MODERN POLISH FOOD

COLD PLATE

Matjas herring on Lithuanian bread with elery remoulade, fresh horseradish and rapeseed oil from Zwoleń	36,-
Beef tartare with smoked garlic, egg yolk and marinated red pine mushrooms	49,-
Liver pâté with burn butter	36,-
Mangalica lard and pickled cucumber	36,-
Cezar with farm chicken leg and bacon, Marszowicki 18 msc cheese, anchois sauce, baguette	49,-

HOT PLATE

Cracovian white borscht with mushrooms, country buttermilk and white sausage from Gugulski	34,-
Cremy onion soup from Goraj Village with cheese toast and thyme	38,-
Roasted local cabbage with goat cheese, red onion purée, baguette	42,-
Baked and pickled pumpkin, home-made herb labneh, chili and sunflower seeds	45,-
Hot stuffed yeast buns from our bakery:	52,-

- with spicy lamb, oscypek - Polish sheep chesse, yogurt sauce with mint and cilantro
- with slow roast beef, oscypek - Polish sheep chesse, jalapeno mayo with cilantro

Boiled white sausage from Gugulski, horseradish sauce with mustard and our home-made pickles	45,-
Bazaar potato Noodles with cheese-black pepper sauce and Marszowicki 18 msc cheese	49,-
Double burger from polish rozbratl with bordelaise sauce, matured cheddar, bacon, pickles	58,-
Reuben sandwich with our pastrami and home-made kimchi, matured cheddar, pickles, sriracha mayo	59,-
Bavette steak with black pepper demi glace, baked marinated leek	220g 74,-
Cracovian "Maczanka" with baked pork neck and bread dumpling, pickled beets and cabbage, horseradish	59,-

add to plate

Our sourdough bread with country butter and Maldon salt	14,-
Bellarosa potato Purée with cafe de paris butter	23,-
Fries with Marszowicki 18 msc cheese, home-made aioli or jalapeno and coriander mayo	21,-
Plate of Chef's pickles	19,-
Garden letucce, cherries tomato, herbs and orange vinaigrette	23,-

for wine

Polish farm cheeses from Łomnica with home-made confiture 200g:	56,-

Czarny Bez, Niedźwiednik, Łomnicki pleśniowy, Ale Czad 12 msc

Macerated olives	22,-

SWEET

Baked kogiel mogiel with raspberry and crumble	33,-
Pumpkin bread with anglaise sauce	33,-
chocolate Fondant and rum cherries	33,-
Bazaar sweet jar cookie ***ask waiter:)**	29,-

a list of allergens and weights available from the manager

for groups from 6 people we add 12% service