



PRZEKĄSKI

Matias holenderski z antonówką i cytrynowym aioli	36
Befszyk tatarski radicchio z oliwą i chrzanem	49
Chrupiąca brioche z paté z wątróbek z konfiturą z porzeczki	36
Rostbef po angielsku z sosem pieprzowym	49
Cykoria z pomarańczą i gruszką łabneh i chrupiące orzechy	39
Frytki z majonezem truflowym i serem Marszowickim	21

BAR SERWIS

Selekcja serów dojrzewających z konfiturami i miodem truflowym	49
Krakowska z Bazaaru domowa kiełbasa wieprzowa z naszymi kiszunkami	29
Paté en croute pasztet w cieście z piklami i sosem gribiche	39
Oliwki z pomarańczą	19
Gorący ser Saint - Félicien z bagietką	49
Weekend Ostryga Fine de Claire mignonette/limonka-chilli	21

TALERZE GŁÓWNE

Połówka kurczaka z grilla 59
z sałatą Cezar

Pierogi surf & turf 59
z wędzonym pstrągiem i n'dują

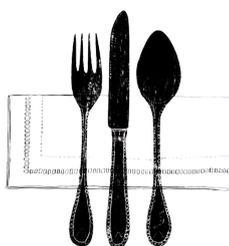
Stek bavette 74
z pieczonym porem i sosem pieprzowym

Maczanka krakowska 59
z pieczoną karkówką i kłuską chlebową

Schnitzel z wieprzowiny 59
z zielonym masłem jak do ślimaków

Kiełbasa, puree i sos gravy 51

Ziemniaczane noodle cacio e pepe 49
z serem Marszowickim



*Knife falls, gentleman calls,
Fork falls, lady calls,
Spoon falls, baby squalls*

WEGE

Naleśniki Suzette 39
z likierem Grand Marnier

Zapiekany bakłażan Fior di Ricotta 47
z sosem tomatu frito

Łabneh z grillowaną marchewką 42
pieczone winogrona i pistacje

Papryka faszerowana fetą 45
z sosem kimchi beurre blanc

ZUPY

Cebulowa 39
z ciastem francuskim i serem

Barszcz grzybowy na zakwasie 32

SŁODKIE

Papieska kremówka 32

Kogiel mogiel 32
z kruszonką, malinami i chałwą

Słóiczki z Bazaaru 29

KANAPKI i ZAPIEKANKI



Croque monsieur z szynką 46
z pieczarką i umami beszamelem

Pan con tomate z wędzoną burrata 39

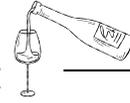
Zapiekanek ziemniaczana 45
quattro formaggi
piklowany koper i kwaśna śmietana

Burger z polskiego rozbratla 56
z sosem bordelaise

Kanapka reuben z naszym pastrami 56
i domowym kimchi

Bułeczki drożdżowe 49
z jagnięciną lub jarmużem

Bagietka z pieczoną porchettą 49
z sosem z sardeli



STARTERS

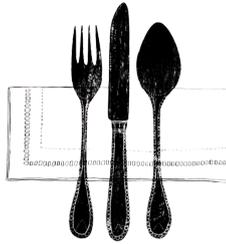
Matias herring with anton apple and lemon aioli	36
Beef tartare radicchio with olive oil and horseradish	49
Crispy brioche with liver paté with currant confiture	36
English style roastbeef with pepper sauce	49
Chicory with orange and pear labneh and roasted walnuts	39
Fries with truffle mayo and Marszowicki cheese	21

BAR SERVICE

Cheese selection with confiture and truffle honey	49
Krakow sausage from Bazaar home-made pork sausage with our pickles	29
Paté en croute pate in pastry with pickles and gribiche sauce	39
Olives with orange	19
Hot Saint - Félicien cheese with our baguette	49
Weekend Oyster Fine de Claire mignonette/lime-chilli	21

MAIN COURSE

Grilled french chicken 59 with Caesar salad
Surf & turf dumplings 59 with smoked trout and n'duja
Bavette steak 74 with baked leek and pepper sauce
Cracovian "Maczanka" 59 with long baked pork and bread dumpling
Pork schnitzel 59 with snail butter
Local butcher white sausage 51 potato puree and gravy sauce
Cacio e pepe potato noodles 49 with Marszowicki cheese



*Knife falls, gentleman calls,
Fork falls, lady calls,
Spoon falls, baby squalls*

VEGE

Crepes Suzette 39 with Grand Marnier liqueur
Baked eggplant Fior di Ricotta 47 with tomato frito sauce
Labneh with grilled carrots 42 baked grapes and pistachios
Pepper stuffed with feta 45 with kimchi beurre blanc sauce

SOUPS

Onion soup from Goraj Village 39 with french pastry and cheese
Cracovian white borscht 32 with mushrooms

SANDWICHES & GRATIN



Croque monsieur with ham with mushrooms and umami bechamel sauce	46
Pan con tomate with smoked burrata	39
Potato gratin quatre formaggi pickled dill and creme fraiche	45
Burger from polish beef with bordelaise sauce	56
Reuben sandwich with our pastrami and home-made kimchi	56
Yeast stuffed buns with lamb or kale	49
Baguette with baked porchetta with anchovies sauce	49

DESSERTS

Cream puff cake 32
Kogel mogel 32 with crumble, raspberries and halva
Sweet jar cookies 29

KAWA/coffee

Espresso/ doppio	9 / 14
+ dodatkowe espresso	6
Americano	11
Cappuccino / na mleku roślinnym ☉	16 / 18
Flat white / na mleku roślinnym ☉	18 / 19
Latte / na mleku roślinnym ☉	17 / 19
Herbaty sypane <i>premium loose leaf teas</i>	15
Herbata zimowa z syropem falernum imbir, goździki, anyż i cytrusy <i>Winter tea with falernum syrup, ginger, anis, cloves and lemon</i>	19



ZIMNE/cold

Nasza Lemoniada: cytryna/ mango/ marakuja/ grejpfruit z rozmarynem <i>Our Lemonade: lemon/ mango/ passion fruit/ grapefruit & rosemary</i>	19
Świeżo wyciskany sok: pomarańcz / grejpfruit <i>freshly squeezed juice: orange/ grapefruit</i>	19
Zielone smoothie z pietruchą, bananem, kiwi i ogórkiem <i>Green smoothie with parsley, banana, kiwi and cucumber</i>	26
Żółte smoothie z mango, bananem i dynią, jogurt, pomarańcza, cynamon <i>Yellow smoothie with mango and banana, pumpkin, natural yogurt, orange, cinnamon</i>	26
Rzemieśnicza kombucha lawendowa od "Zdrowy Zakwas" <i>Craft local lavender kombucha</i>	19 / 105
Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite, Kinley Tonic 0.25l.	14
Cisowianka, Perlage <i>water</i>	0.33l./ 0.7l. 12,- / 18
San Pellegrino water	0.7l. 23

GORĄCE KUFLE/winter warmers

Bazaarowy grzaniec z miodem, pomarańcza, cynamon i goździki <i>Home-made Mulled wine with honey, orange, cloves and cinnamon</i>	32
Herbata z domową pomarańczówką <i>Warming home-made orange vodka tea</i>	29
Korzenny Grög na białym winie z rumem i cytrusami <i>Spicy Grög with white wine, rum and citrus</i>	32
Grzany Bourbon jabłkowy, jaśmin, trawa cytrynowa i miód <i>Hot Apple Bourbon, jasmine, lemon grass and honey</i>	34
Włoskie Caldo - Aperol, białe wino, maliny, jabłko z kardamonem i miętą <i>Italiano Caldo - Aperol, white wine, raspberries, apple with cardamon and mint</i>	34

RZEMIEŚLNICZE PIWO I CYDR/ *craft local beer and cider*

Pils Bakalar 13	0.3l. / 0.5l.	18 / 20
IPA Browar Nowosądecki Trzy Korony	0.3l. / 0.5l.	21 / 23
Pszeniczne Browar Piwojad	0.3l. / 0.5l.	21 / 23
Bawaria 0% lager/pszeniczne	0.3l.	18
Smykan Cydr Stary Sad, Beskid Wyspowy <i>polish dry cider</i>	0.3l. / 0.75l.	26 / 85