

## PRZEKĄSKI

Matias holenderski na żytnim chlebie Creme fraiche, marynowane szparagi, olej rzepakowy	39
Befszyk tatarski czosnek niedźwiedzi, chleb żytni, masło grzybowe	49
Chrupiąca brioche z paté z wątróbek piklowane czerwone porzeczki	39
Rostbef po angielsku Majonez pieprzowy, perłowa cebulka marynowana	49
Labneh z burakiem malinowo-truflowy winegret, słońceznik	42
Frytki z majonezem truflowym ze szczypiorkiem i serem Marszowickim 18 msc	21

## BAR SERWIS

Selekcja serów dojrzewających miód truflowy	49
Krakowska z Bazaaru domowa kiełbasa wieprzowa z naszymi kiszunkami	29
Oliwki w ziołach i oliwie	19
Gorący ser Saint - Félicien z bagietką	49
Ostryga Fine de Claire mignonette/limonka-chilli	21
<i>zestaw 3 ostryg</i>	59

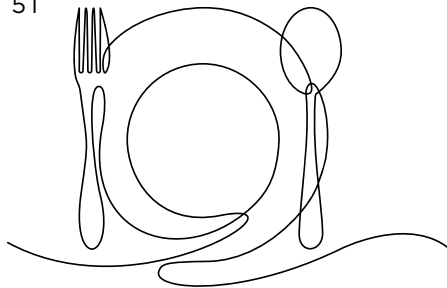
## ZUPY

Zapiekana cebulowa 39  
z ciastem francuskim i serem

Barszcz grzybowy na zakwasie 32  
*z białą własną kiełbasą* 42

## TALERZE GŁÓWNE

Połówka kurczaka 59 Jus, sałatka ziołowa z kalarepą	59
Biała kiełbasa własnej roboty 51 puree, sos gravy, konfitura z cebuli	51
Stek bavette 74 Sos demi glace, szparagi z grilla	74
Maczanka krakowska 59 z pieczoną karkówką i kluską chlebową	59
Schnitzel z wieprzowiny 59 z zielonym masłem jak do ślimaków	59



Zapiekanka ziemniaczana 42 quatro formaggi piklowany koper i kwaśna śmietana	42
Zapiekany bakłażan 45 Fior di Ricotta z sosem tomato frito	45
Ziemniaczane noodle 49 cacio e pepe z serem Marszowickim	49
Pierogi surf & turf 59 z wędzonym pstrągiem i n'dują	59
Gołąbek z jagnięciną 49 Babaganusz z paloną kapustą, sos z papryki marynowanej	49

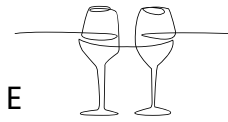
## SŁODKIE

Kremówka Papiaska 32	32
Kogiel mogiel 32 z rabarborem i palonym cukrem	32
Naleśniki Suzette 42 z likierem Grand Marnier	42
Zakręcone Bazaarowe ciasteczka 32	32

## KANAPKI



Croque monsieur z szynką Cotto z pieczarką i umami beszamelem	49
Pan con tomate z wędzoną burratą z sosem tomato frito	42
Burger z polskiego rozbratla z sosem bordelaise	56
Kanapka Reuben z naszym pastrami i domowym kimchi	56



## STARTERS

Matjas herring on rye bread Creme fraiche, marinated asparagus, rapeseed oil	39
Beef tartare wild garlic, rye bread, mushroom butter	49
Crispy brioche with liver paté with pickled red currant	39
English style roastbeef Pepper mayonnaise, pickled pearl onion	49
Labneh with beetroot raspberry-truffle vinaigrette, sunflower seeds	42
Fries with truffle mayo chive and Marszowicki cheese 18 mth	21

## BAR SERVICE

Cheese selection truffle honey	49
“Krakowska” from Bazaar home-made pork sausage with our pickles	29
Olives in herbal olive oil	19
Hot Saint - Félicien cheese with our baguette	49
Oyster Fine de Claire mignonette/lime-chilli	21
<i>set of 3 oysters</i>	59

## SOUPS

Baked onion soup 39  
with puff pastry and cheese

Cracovian white borscht 32  
with mushrooms  
*with home made white sausage 42*

## MAIN COURSE

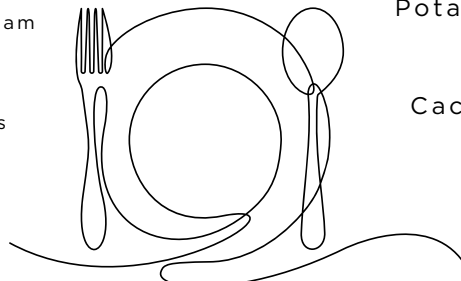
Half a french grilled chicken 59  
Jus, herb salad with kohlrabi

Home made white sausage 51  
potato puree, gravy sauce and onion jam

Bavette steak 74  
Demi-glace sauce, grilled asparagus

“Maczanka Krakowska” 59  
long baked pork with bread dumpling

Pork schnitzel 59  
with snail butter



Baked eggplant 45  
Fior di Ricotta  
with tomato frito sauce

Potato gratin quatro formaggi 45  
pickled dill and creme fraiche

Cacio e pepe potato noodles 49  
with Marszowicki cheese 18 mc

Surf & turf dumplings 59  
with smoked trout and n'duja

Cabbage roll with lamb 49  
Babaganush with roasted cabbage,  
pickled pepper sauce

## DESSERTS

Polish Papal cream cake 32

Kogel mogel 32  
with rhubarb and burnt sugar

Crepes Suzette 42  
with Grand Marnier liqueur

Home made sweet jar cookies 32

## SANDWICHES



Croque monsieur with Cotto ham 49  
with mushrooms and umami bechamel sauce

Pan con tomate with smoked burrata 42  
with tomato frito sauce

Burger from polish beef 56  
with bordelaise sauce

Reuben sandwich with our pastrami 56  
and home-made kimchi