

PRZEKĄSKI

Matjas holenderski na żytnim chlebie creme fraiche, ogórek małosolny, zielone jabłko	39
Tatar wołowy piklowana rzodkiewka, ogórek małosolny, aioli szczypiorkowe	49
Chrupiąca brioche z paté z wątróbek piklowane czerwone porzeczki	39
Rostbef tonnato kremowy sos z tuńczyka, ser Marszowicki 18 msc	49
Grillowane szparagi sos holenderski, jajo poche, crunch panko z migdałami	46
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	34
Macerowana pierś z kaczki na zimno przyprawy korzenne, olej rzepakowy z pomarańczą	35
Oliwki	19
Ogórki małosolne olej rzepakowy, koper	21
Ostryga Fine de Claire mignonette/limonka-chilli	21
<i>zestaw 3 ostryg</i>	59

ZUPY

Zapiekana cebulowa 39
z ciastem francuskim i serem

Żur na wywarze rybnym 39
z pulpetami rybnymi i ziemniakami

TALERZE GŁÓWNE

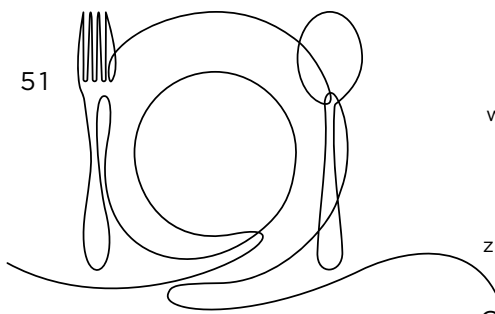
Nieklasyczny de volaille w panko 58
z serem Marszowickim 18 msc, jus drobiowy
z winem, kaparami i pieczarkami

Biała kiełbasa własnej roboty 51
puree, sos gravy, konfitura z cebuli

Stek bavette 74
Sos demi glace, szparagi z grilla

Maczanka krakowska 59
z pieczoną karkówką i kluską chlebową

Schnitzel z wieprzowiny 59
z zielonym masłem jak do ślimaków



Pieczony kalafior 45
jogurt z ziołami, ziołowa kruszonka,
słonecznik

Domowe kopytka 49
w maslanym sosie cytrusowym
z zielonymi warzywami

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

Gołąbki z jagnięciną 49
Babaganusz z paloną kapustą,
sos z papryki marynowanej

SŁODKIE

Naleśnik Suzette 34
z likierem Grand Marnier

Bazaarowa Kremówka 34

Kogiel mogiel 32
z rabarbarem i palonym cukrem

Zakręcone Bazaarowe ciasteczka 32

KANAPKI



Burger z polskiego rozbratla 56
z sosem bordelaise

Kanapka Reuben z naszym pastrami 56
i domowym kimchi

DODATKI

Młode ziemniaki 21
w emulsji maślanej z koperkiem

Sałata masłowa z kefirem i ziołami 21

Nasze pieczywo na zakwasie 18
z wiejskim masłem

STARTERS

Matjas herring on rye bread creme fraiche, green apple, low-salt cucumber	39
Beef tartare pickled radish, low-salt cucumber, chive aioli	49
Crispy brioche with liver paté with pickled red currant	39
Tonnato style roastbeef creamy tuna sauce, Marszowicki cheese 18 mth	49
Grilled asparagus hollandaise sauce, poached egg, panko-almond crunch	46
Fries with truffle mayo chive and Marszowicki cheese 18 mth	21

BAR SERVICE



Cheese selection truffle honey	49
“Krakowska” from Bazaar cold cut home-made pork sausage with our pickles	34
Macerated duck breast cold cut spices, rapeseed oil with orange	35
Olives	19
Low-salt cucumbers rapeseed oil, dill	21
Oyster Fine de Claire mignonette/lime-chilli	21
set of 3 oysters	59

SOUPS

Baked onion soup 39
with puff pastry and cheese

Sour-rye soup on fish broth 39
with fishballs and potatoes

MAIN COURSE

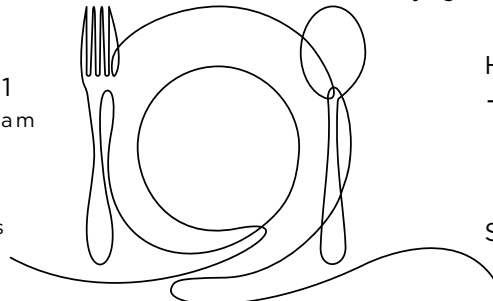
Non-classic chicken de volaille 58
in panko with Marszowicki cheese, jus with wine,
capers and mushrooms

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 cauliflower 45
yogurt with herbs, herbal crumble, sunflower

Home-made “kopytka” 49
- polish potato dumplings
with buttery lemon sauce
and green vegetables

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

Cabbage rolls with lamb 49
babaganush with roasted cabbage,
pickled bell pepper sauce

DESSERTS

Crepes Suzette 34
with Grand Marnier liqueur

Bazaar cream cake 34

Kogel mogel 32
with rhubarb and burnt sugar

Home made sweet jar cookies 32

SANDWICHES



Burger from polish beef 56
with bordelaise sauce

Reuben sandwich with our pastrami
and home-made kimchi 56

EXTRAS

Young potatoes 21
with butter and dill

Garden salad with kefir and herbs 21

Our sourdough bread 18
with country butter