BISTRO
BAZAAR

PRZEKĄSKI

Matjas holenderski na żytnim chlebie 39
creme fraiche, ogórek małosolny, zielone jabłko

Tatar wołowy 49
piklowana rzodkiewka, ogórek małosolny, aioli szczypiorkowe

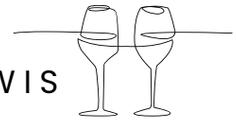
Chrupiąca brioche z paté z wątróbek 39
piklowane czerwone porzeczki

Rostbef tonnato 49
kremowy sos z tuńczyka, ser Marszowicki 18 msc

Grillowana fasolka szparagowa 45
sos z tahini i limonką, jajo poche, crunch panko

Frytki z majonezem truflowym 21
ze szczypiorkiem i serem Marszowickim 18 msc

BAR SERWIS



Selekcja serów dojrzewających 49
miód truflowy

Krakowska z Bazaaru 34
domowa kiełbasa wieprzowa z naszymi kiszonkami

Macerowana pierś z kaczki na zimno 35
przyprawy korzenne, olej rzepakowy z pomarańczą

Oliwki 21

Ogórki małosolne 21
olej rzepakowy, koper

Ostryga Fine de Claire 21
mignionette/limonka-chilli

zestaw 3 ostryg *59*

ZUPY

Zapiekana cebulowa 39
z ciastem francuskim i serem

Żur na wywarze rybnym 39
z pulpetami rybnymi i ziemniakami

TALERZE GŁÓWNE

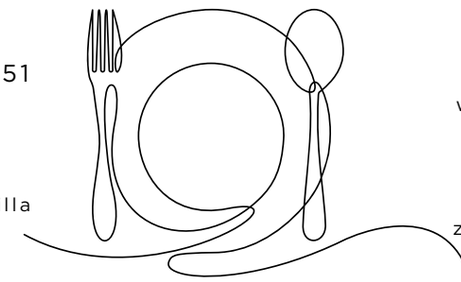
Nieklasyczny de volaille w panko 58
z serem Marszowickim 18 msc, jus drobiowy z winem, kaparami i pieczarkami

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

Stek bavette 74
sos demi glace, fasolka szparagowa 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

Czekoladowy crème brûlée 34
z owocami sezonowymi

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

wykaz alergenów oraz gramatur dostępny u managera

do grup od 6 osób doliczamy 12% serwis

rezerwacje@bazaarbistro.pl

STARTERS

Matjas herring on rye bread 39
creme fraiche, green apple, low-salt cucumber

Beef tartare 49
pickled radish, low-salt cucumber, chive aioli

Cripsy brioche with liver paté 39
with pickled red currant

Tonnato style roastbeef 49
creamy tuna sauce, Marszowicki cheese 18 mth

Grilled green beans 45
tahini and lime sauce, poached egg, panko crunch

Fries with truffle mayo 21
chive and Marszowicki cheese 18 mth

BAR SERVICE

Cheese selection 49
truffle honey

"Krakowska" from Bazaar cold cut 34
home-made pork sausage with our pickles

Macerated duck breast cold cut 35
spices, rapeseed oil with orange

Olives 21

Low-salt cucumbers 21
rapeseed oil, dill

Oyster Fine de Claire 21
mignionette/lime-chilli

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

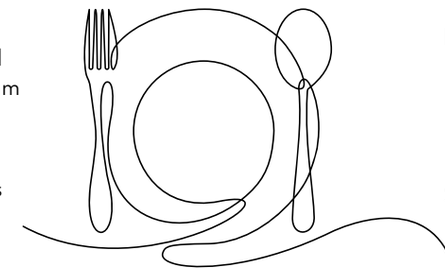
Non-classic chicken de volaille 58
in panko with Marszowicki cheese, jus with wine, capers and mushrooms

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

Bavette steak 74
demi-glace sauce, grilled green beans

"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

Crepe Suzette 34
with Grand Marnier liqueur

Bazaar cream cake 34

Chocolate crème brûlée 34
with seasonal fruits

Home made sweet jar cookies 32

SANDWICHES

Burger from polish beef 56
with bordelaise sauce

Reuben sandwich with our pastrami 56
and home-made kimchi

EXTRAS

Young potatoes 21
with butter and dill

Garden salad with kefir and herbs 21

Our sourdough bread 18
with country butter

from 6 people group we add 12% service fee

reservations: rezerwacje@bazaarbistro.pl

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 *premium loose leaf teas*	15

ZIMNE/cold

Espresso Tonic 19
espresso, Tonic

Orange Espresso 21
espresso, sok wyciskany

Świeżo wyciskany sok: 19
pomarańcz / grejpfruit
freshly squeezed juice: orange/ grapefruit

Zielone smoothie 26
pietruszka, banan, kiwi i ogórek
Green smoothie with parsley, banana, kiwi and cucumber

Żółte smoothie 26
mango, banan, jogurt, pomarańcza, cynamon
Yellow smoothie with mango and banana, natural yogurt, orange, cinnamon

Domowa Lemoniada 19
cytryna/ mango/ marakuja/ grejpfruit z rozmarynem
Our Lemonade: lemon/ mango/ passion fruit/ grapefruit & rosemary

Domowa mrożona herbata 19
owocowa z różą/ bergamotka & tymianek
Home made Iced Tea fruit & rose/ bergamot & thyme

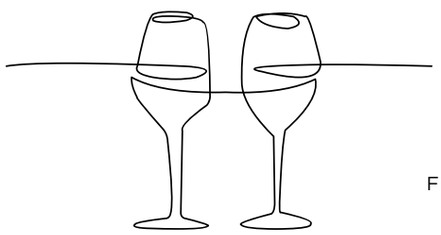
Rzemieślnicza kombucha 19 / 105
lawendowa od "Zdrowy Zakwas"
Craft local lavender kombucha

Coca Cola, Coca Cola zero 0.25l. 14
Sprite, Kinley Tonic

Cisowianka, Perlage 0.33l./ 0.7l. 12,- / 18
water

San Pellegrino water 0.7l. 23

SPRITZ/*bubbles Spritz*



Aperol Spritz 38
Aperol, Frizzante, woda gazowana, pomarańcz
Aperol, Frizzante, soda water, orange

Bazaar Limoncello Spritz 38
Bazaarowa cytrynówka, Frizzante, tymianek, limonka
Bazaar home made lemon vodka, Frizzante, thyme, lime

White Peach Spritz 38
Lillet Blanc, brzoskwinia, Tonic
Lillet Blanc, peach, Tonic

Marakuja & Wanilia 38
Frizzante, wanilia, marakuja, woda gazowana
Frizzante, vanilla, passionfruit, soda water

Hugo Spritz 38
St. Germain, Frizzante, mięta, woda gazowana
St. Germain, Frizzante, mint, soda water

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
Bavaria 0% lager/pszeniczne	0.3l.	18
Corona/Corona Cero 0%	0.3l.	22
Smykan Cydr Stary Sad, Beskid Wyspowy *polish dry cider*	0.3l. / 0.75l.	26 / 85