BISTRO
BAZAAR

ŚNIADANIA
Pon - Sob 9 - 13
Ndz 9 - 13:30

JAJA

PODAWANE Z NASZYM ŚWIEŻYM PIECZYWEM

Jajecznica z trzech jaj 29

Jaja po turecku 38
z ziołowym jogurtem, fetą i zatarem

Jaja po benedyktyńsku 45
z szynką Cotto i sosem holenderskim na palonym maśle

Jaja w pomidorach po ranchersku 49
z chorizo, fetą i piklowaną papryczką padrón

Bazaarowa Szakszuka 45
ze świeżą kolendrą i prażonymi płatkami chilli

Omlet z kurkami 45
i serem Marszowickim 18 msc

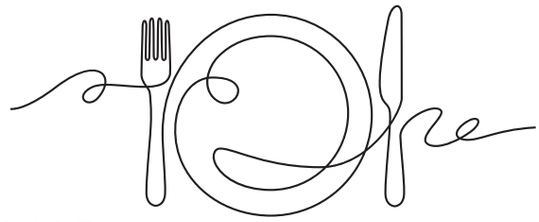
TALERZE ŚNIADANIOWE

PODAWANE Z NASZYM ŚWIEŻYM PIECZYWEM

Sztampa 49
z sadzonymi jajami
frankfurterki, szynka gotowana, gzik,
ser Królewski, sałatka z vinaigrette, ogórek małosolny

Roślinny 48
piklowane kalafior i marchewka, domowy hummus, oliwki,
sałaty ogrodowe, ogórek, kiszonki

Smarowidła do chleba 46
pasta jajeczna, gzik ze szczypiorem, pasta z wędzonego
pstrąga, pasta z awokado i fety z kolendrą



KANAPKI I BAJGLE

Burger śniadaniowy z rozbratla 49
z jajecznicą, bekonem, serem i sosem klonowo-kawowym

Tost Madame Monte Christo 48
z gotowaną szynką, jajem sadzonym,
nasza konfitura malinowa z róża i sałatka z vinaigrette

Tost bardzo serowy 46
sos jalapeno majo z kolendrą, domowe aioli,
i sałatka z vinaigrette

Bagietka z n'dują i burratą 46
miód, pistacje, oliwa ziołowa

Kanapka z pastą z wędzonego pstrąga
z Doliny Kluczwody 45
piklowana szalotka, ikra, koperek

Bajgiel z pastą awokado z kolendrą 39
pomidor malinowy, piklowana szalotka, rukola

Bajgiel z wędzonym łososiem 46
jajo poche, awokado, kapary, jogurt, koperek

Bajgiel z grillowanym chorizo 45
papryczką padrón, gzik, jalapeno majo
i świeża kolendra

Bajgiel BLT z kurczakiem 46
bekon, jajo sadzone, pomidor, sałata i domowe aioli

SŁODKIE ŚNIADANIA

Chałka w jajku 38
z sosem angielskim i pieczonymi w miodzie morelami

Leniwe kluski 38
z crème fraiche z tonką, owocami sezonowymi i miodem lawendowym

Słodkie wypieki z naszej piekarni • *zapytaj kelnera:)*

DODATKI

wiejski boczek / frankfurterka / kurki z patelni / Bazaarowe pieczywo 11

grillowane chorizo / wybrana pasta do chleba /
sałaty ogrodowe z pomidorem malinowym i vinaigrette 14

jajko na miękko / jajko sadzone / jajko poche /
masło wiejskie / nasza konfitura malinowa z różą 6

wykaz alergenów oraz gramatur dostępny u managera

do grup od 6 osób doliczamy 12% serwis

rezerwacje@bazaarbistro.pl

EGGS

SERVED WITH OUR FRESH BREAD

Scrambled eggs 29

Turkish poached eggs 38
with herb yogurt, feta cheese and za'atar

Benedict eggs 45
with Cotto ham and hollandaise sauce on burnt butter

Rancher eggs in tomatoe sauce 49
with chorizo, feta cheese and pickled padrón pepper

Bazaar Shakshuka 45
with fresh cilantro and fried chilli flakes

Omelette with chanterelle mushrooms 45
with Marszowicki cheese 18 mth

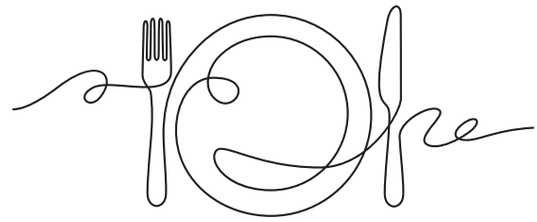
OUR BREAKFAST SETS

SERVED WITH OUR FRESH BREAD

Sztampa with fried eggs 49
smoked local ham, polish cottage cheese “gzik”,
frankfurters, cheese, low-salt cucumber, vinaigrette salad

Vegetable set 48
pickled carrot and cauliflower, home-made hummus,
olives, cucumber, garden salad

Bread spreads 46
egg paste, avocado with feta and cilantro,
cottage cheese “gzik” with chives, smoked trout paste



SANDWICHES & BAGELS

Good Morning burger 49
with scrambled eggs, cheddar, bacon
and maple-coffee sauce

Madame Monte Christo toast 48
smoked ham, fried egg,
raspberry-rose jam and vinaigrette salad

Very cheese toast 46
with jalapeno-cilantro mayo, home-made aioli
and vinaigrette salad

N’duja and burrata baguette 46
honey, pistachios, herbal olive oil

Sandwich with polish smoked trout paste 45
pickled shallot, roe, dill

Avocado paste bagel 39
with feta, cilantro, tomato, pickled shallot and arugula

Smoked salmon bagel 46
poached egg, avocado, capers, yogurt and dill

Grilled chorizo bagel 45
with padrón pepper, polish cottage cheese “gzik”,
jalapeno mayo and cilantro

BLT bagel with chicken 46
bacon, fried egg, tomato, lettuce
and home-made aioli

SWEET BREAKFAST

French toast on brioche 38
with crème anglaise and baked in honey apricots

Sweet cheese and potato “Leniwe” dumplings 38
crème fraiche with tonka beans, seasonal fruits, lavender honey

Our Bazaar bakery sweet pastry **ask waiter:)*

add what you like

country bacon / frankfurter / chanterelle mushrooms / Bazaar bread 11

grilled chorizo / selected bread spread /
garden salad with polish tomato and vinaigrette 14

soft egg/ fried egg / poached egg 6
country butter / our raspberry and rose jam

list of allergens available at manager

from 6 people group we add 12% service fee

rezerwacje@bazaarbistro.pl

KAWA/coffee



Espresso/ doppio	9 / 14
+ dodatkowe espresso	6
Americano	11
Herbaty sypane *premium loose leaf teas*	15
Cappuccino / na mleku roślinnym	16 / 18
Flat white / na mleku roślinnym	18 / 19
Latte / na mleku roślinnym	17 / 19
Kakao	14

ZIMNE/cold

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

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

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

BĄBLE ŚNIADANIOWE
breakfast bubbles



Mimosa - frizzante, świeży sok z pomarańczy 22
Mimosa - frizzante, fresh orange juice

Bazaar Punch - frizzante, puree marakuja, Angostura bitter 22
Bazaar Punch - frizzante, passion fruit puree, Angostura bitter

Bąbel malinowy - frizzante, puree malinowe 22
Raspberry bubble - frizzante, raspberry puree

Bellini - frizzante, puree z brzoskwini 22
Bellini - frizzante, peach puree

Prosecco Millesimato Brut Borga 24 / 130

Alain Bernard Tradition Premier Cru Brut Champagne 45 / 260

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