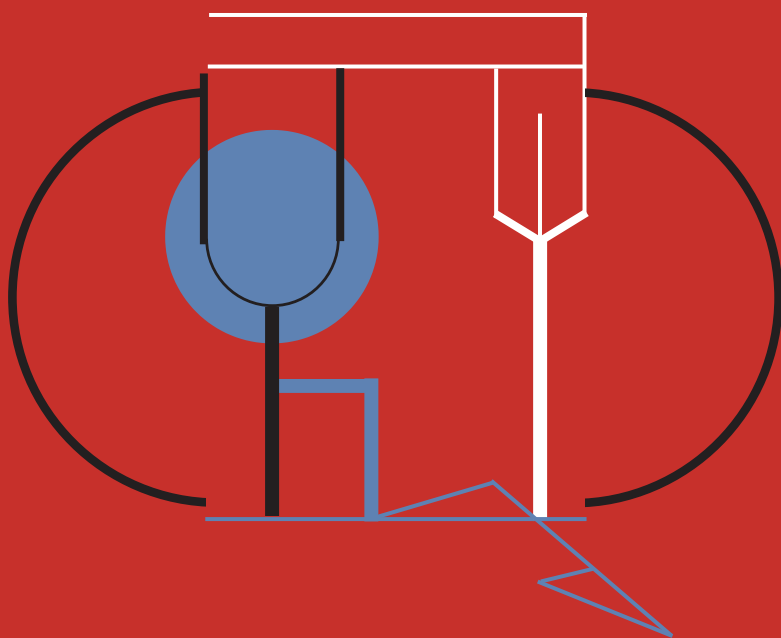


ZAZIE

LUNCH MENU 13 - 17



PRZYSTAWKI

ZUPA DNIA

PODPŁOMYK Z DUSZONĄ CEBULKĄ, ANCHOIS I TAPENADĄ Z CZARNYCH OLIVEK

GRZANKA Z GĘSIM SMALCEM I SZARPANĄ KACZKĄ / RELISH Z OGÓRKÓW KISZONYCH / CEBULKA PRAŻONA

DANIA GŁÓWNE

CROQUE MONSIEUR

CHLEB / BESZAMEL / SZYNKA Z MANGALICY / MIMOLETTE

DOSTĘPNA RÓWNIEŻ OPCJA VEGE

CROQUE MADAME

CHLEB / BESZAMEL / SZYNKA Z MANGALICY / MIMOLETTE / JAJKO SADZONE

DOSTĘPNA RÓWNIEŻ OPCJA VEGE

PAPARDELLE / MAŚLANY SOS Z GRZYBAMI LEŚNYMI I ESTRAGONEM / KRUSZONY CHIPS Z BOCZKU / GRANA PADANO

SUFLET SEROWY / SOS GRUSZKOWY / MAŁA SAŁATKA Z WINOGRONAMI I ORZECHAMI WŁOSKIMI

DESER

KRUSZONE CIASTO CZEKOLADOWE / ZABAJONE / LODY IMBIROWE

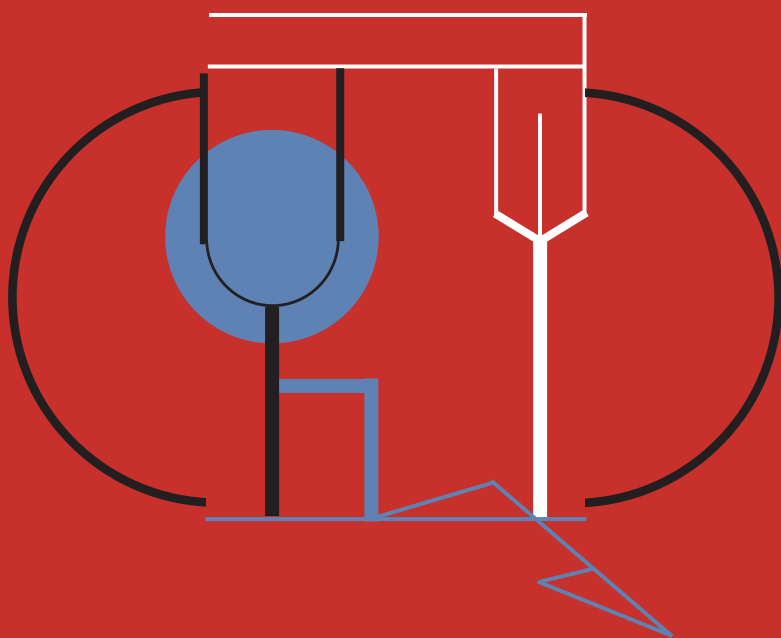
47,-

KAŻDE DANIE GŁÓWNE SOLO

35,-

ZAZIE

LUNCH MENU 13-17



STARTERS

SOUP OF THE DAY

FLATBREAD WITH STEWED ONIONS, ANCHOVIES,
AND BLACK OLIVE TAPENADE

**TOASTED BREAD WITH GOOSE FAT AND
PULLED DUCK** / FERMENTED CUCUMBER RELISH /
CRISPY FRIED ONIONS

MAIN COURSES

CROQUE MONSIEUR

BREAD / BÉCHAMEL SAUCE / MANGALITSA
HAM / MIMOLETTE

VEGETARIAN OPTION ALSO AVAILABLE

CROQUE MADAME

BREAD / BÉCHAMEL SAUCE / MANGALITSA
HAM / MIMOLETTE / FRIED EGG

VEGETARIAN OPTION ALSO AVAILABLE

PAPPARDELLE / BUTTERY WILD MUSHROOM AND
TARRAGON SAUCE / CRUMBLER BACON CRISP /
GRANA PADANO

CHEESE SOUFFLÉ / PEAR SAUCE / SMALL SALAD
WITH GRAPES AND WALNUTS

DESSERT

CRUMBLER CHOCOLATE CAKE / ZABAGLIONE /
GINGER ICE CREAM

47,-

EACH MAIN COURSE SOLO

35,-