

Przystawki

Zupa cebulowa na czerwonym winie / grzanka z serem Gruyère / szczypiorek	32, -
Pate / masło z białą czekoladą / figa duszona w białym winie / orzechy włoskie / bagietka	41, -
Rillettes z królika / chleb orzechowy/ majonez z palonego masła ziołowego / cebulka marynowana w crème de cassis / pistacje	43, -
Ślimaki w muszlach / maślany krem estragonowy / opalany por duszony na maśle	42, -
Kozi ser z karmelizowaną cebulą w cieście filo / zabajone morelowe / podsuszane winogrona / krem balsamiczny	43, -
Marynowana ośmiornica / oliwa z kiełbasy nduja / marynowane pomidory / radicchio / skórka cytryny / pecorino	57, -
Tatar wołowy / płynne żółtko konfitowane / majonez szczypiorkowy / podsuszany policzek wołowy / trufla / chleb	55, -
Kalmar w pikantnej panierce / papryka / sos aioli / bób / mięta	45, -

Mule

z bagietką lub frytkami

małe 300g / duże 500g

47,- / 69,-

Śmietana / białe wino / cebula/ czosnek

Mleko kokosowe / peperoncino / kolendra / pomidorki

Sos pomidorowy / czerwone wino

Dania Główne

Sałatka z krewetkami / camembert z pesto pomidorowym w cieście filo / marynowana cukinia / słonecznik / majonez ziołowy / pomidorki / bagietka	61, -
Policzki wołowe długo duszone w czerwonym winie / pieczarki / marchew / kremowe purée ziemniaczane z serem Gruyère / natka pietruszki	75, -
Udo z królika / buerre blanc z białych szparagów / młode ziemniaki na maśle rumiankowym / koperek / fasolka szparagowa	67, -
Pierś z kaczki Mulard / tartaletka z musem z pieczonego jabłka i karmelizowaną cebulą z tymiankiem / grzyby na maśle	76, -
Filet z suma / sos maślany ze smardzami / koper włoski z ogórkiem i limonką / orzechy laskowe	79, -
Bouillabaisse z szafranem / pieczywo z majonezem Rouille	71, -
Grasica cielęca / bisque z zielonym pieprzem / kluseczki ziemniaczane / pangrattato	69, -
Stek z kalmara / risotto z sepią / pesto pietruszkowe / grillowana papryka Palermo / cytryna	71, -
Ośmiornica / mule / purée kokosowe / majonez z marakują / grzanka z imbirem, kolendrą i morelami	99, -

Desery

Mille feuille z kremem waniliowym z Grand Marnier / lody pomarańczowe / kruszony karmel ze skórką pomarańczową	35,-
Crème brûlée	31,-
Sernik / sos mango-marakuja / jabłka w crème de cassis / orzechy laskowe	31,-
Beza / owoce leśne / mascarpone cytrynowe / skórka z cytryny	33,-

Na początek			Koktajle		
Kir		25,-	apPEARance		39,-
wino z likierem porzeczkowym			Olmeca Silver / Cointreau / gruszka / limonka / bitter pomarańczowy / mięta		
Kir Royal		27,-	ELDERBERRY GRANDMA		37,-
wino musujące z likierem porzeczkowym			likier St. Germain / liczi / cytryna / biało		
Kir Royal 0		25,-	PASSION FRUIT MARTINI		43,-
Wino musujące z syropem porzeczkowym			wódka żytnia Mikrogorzelnia / marakuja / limonka / syrop waniliowy / prosecco		
Parfait Amour-Blanc		27,-	BOMBAY HONEYMOON		39,-
wino musujące z likierem fiołkowym			Bombay Sapphire / Amaretto Adriatico / syrop miodowy / biało / oliwa extra virgin		
Kir Normand		25,-	FORREST FRUIT VODKA SOUR		39,-
cydr z likierem porzeczkowym			Wódka żytnia Mikrogorzelnia / sok z owoców leśnych / syrop cukrowy / cytryna / angostura / biało		
Aperol Spritz		39,-	CAMPARImoonSPRITZ		36,-
Spritz 0		37,-	Campari / Hendrick's / liczi / cytryna / tonic		
Piwo i Cydr			HERBAL WALK		41,-
Piwojad Vermont IPA / PILS lane 0,3 / 0,5	•	19,- / 24,-	likier Chartreuse vert / wino deserowe / Bombay Sapphire / tymianek		
Piwojad Himbeerweizen 0,5		25,-	LEGENDARY BEAST		41,-
Piwojad Smoothie Sweet IPA 0,5		25,-	likier pistacjowy / kokos / rum Legendario / Havana Club 3		
Paulaner 0,5		21,-	VENUS PEARL		41,-
Piwojad 0% 0,5l		23,-	Chambord / gin z polskich botaników mikrogorzelnia / limonka/ sól / prosecco / ikra molekularna		
Cydr od Lorków 250ml / 500ml	•	19,- / 34,-	0 / 0 / 0		32,-
Lemoniady			Riesling 0% / gruszka / syrop waniliowy / limonka / biało / sól / ostra papryczka		
		21,-	BITTER LOVE		35,-
Domowa			Bitter 0% / Amaro Lucano 0% / tonic / ostra papryczka		
Lawendowa			Alkohol 40ml		
Różana			Aperitif		Wódka
Bazyliowo - miętowa			Aperol	•• 19,-	Mikrogorzelnia wódka żytnia •• 19,-
Ogórkowo - limonkowa			Mikrogorzelnia Apertivo	•• 23,-	Ketel One •• 23,-
Grejpfrutowa z grenadiną			Macvin du Jura	•• 24,-	Grey goose •• 37,-
Hibiskusowa z limonką			Ricard	•• 24,-	
Mrożona herbata		23,-	Campari	•• 19,-	Gin
Napoje Gorące			Likieri		Bombay Sapphire •• 22,-
Herbata		16,-	Tello	•• 16,-	Hendrick's •• 31,-
Espresso / Doppio		10,- / 14,-	Piołunówka	•• 17,-	Mikrogorzelnia Earl Grey •• 26,-
Americano		14,-	Chambord	•• 21,-	Mikrogorzelnia z polskich botaników •• 27,-
Kawa Biała		15,-	Grand Marnier	•• 25,-	Monkey 47 •• 43,-
Cappucino		17,-	Lillet	•• 19,-	Roku •• 35,-
Wino Domu			Adriatico Amaretto	•• 25,-	Whisky
Grüner Veltliner 2024 Wimmer Weinviertel, Austria		100ml / 0,5l / 1l 19,- / 75,- / 125,-	Paesano Pistacchio	•• 21,-	Jameson •• 21,-
Zweigelt 2024 Weingut Frank Weinviertel, Austria		100ml / 0,5l / 1l 19,- / 75,- / 125,-	Paesano Meloncello	•• 21,-	Jack Daniels •• 23,-
Eins-Zwei-Zero (Riesling - 0%) Leitz Rheingau, Niemcy		100ml / 750ml 22,- / 130,-	Limonello Originale	•• 23,-	Monkey Shoulder •• 33,-
			Amaro Montenegro	•• 23,-	Glenfiddich 15 Y.o. •• 41,-
			Amaro Warszawa	•• 27,-	Rum
			Amaro Bomba Carta	•• 31,-	Havana Club Añejo 7 Años •• 25,-
			Amamaro Lucano Zero %	•• 19,-	Havana Club 3 •• 19,-
			Jagermeister	•• 19,-	Planteray Cut & Dry Coconut 23,-
			Chartreuse Verte	•• 29,-	Legendario Elixir De Cuba •• 25,-
					Kraken •• 27,-

ZAZIE

THE MENU WAS PREPARED
BY THE HEAD CHEF OF ZAZIE BISTRO
ADRIAN PYCIA

34 JÓZEFA STREET
+48 500 410 829

Starters

Onion soup with red wine / Gruyère cheese toast / chives		32, -
Pate / butter with white chocolate / fig stewed in white wine / walnuts / baguette		41, -
Rabbit rillettes / walnut bread / burnt herb butter mayonnaise / onion marinated in crème de cassis / pistachios		43, -
Snails in shells / tarragon butter cream / burnt leek braised in butter		42, -
Goat cheese with caramelized onion in filo pastry / apricot zabaglione / dried grapes / balsamic cream		43, -
Marinated octopus / nduja sausage oil / marinated tomatoes / radicchio / lemon zest / pecorino		57, -
Beef tartare / runny egg yolk confit / chive mayonnaise / dried beef cheek / truffle / bread		55, -
Squid in spicy breadcrumbs / peppers / aioli sauce / broad beans / mint		45, -

Mussels

with baguette or French fries

small 300g / large 500g

47,- / 69,-

Cream / white wine / onion / garlic

Coconut milk / peperoncino / coriander / tomatoes

Tomato sauce / red wine

Main Courses

Shrimp Salad / Camembert with Tomato Pesto in Phyllo Pastry / Marinated Zucchini / Sunflower Seeds / Herb Mayonnaise / Cherry Tomatoes / Baguette		61, -
Beef cheeks braised in red wine for a long time / mushrooms / carrots / creamy mashed potatoes with Gruyère cheese / parsley		75, -
Rabbit thigh / white asparagus buerre blanc / new potatoes in chamomile butter / dill / green beans		67, -
Mulard duck breast / tartlet with baked apple mousse and caramelized onion with thyme / mushrooms in butter		76, -
Catfish fillet / butter sauce with morels / fennel with cucumber and lime / hazelnuts		79, -
Bouillabaisse with saffron / bread with mayonnaise Rouille		71, -
Veal sweetbreads / green pepper bisque / potato dumplings / pangrattato		69, -
Squid steak / sepia risotto / parsley pesto / grilled Palermo peppers / lemon		71, -
Octopus / mussels / coconut purée / passion fruit mayonnaise / ginger, coriander and apricot toast		99, -

Desserts

Mille feuille with Grand Marnier vanilla cream / orange ice cream / crushed caramel with orange peel		35,-
Crème brûlée		31,-
Cheesecake / mango-passion fruit sauce / apples in crème de cassis / hazelnuts		31,-
Meringue / forest fruits / lemon mascarpone / lemon skin		33,-

At tables from 5 people we add 10% service

At the beginning

Kir		25,-
white wine with blackcurrant liqueur		
Kir Royal		27,-
sparkling wine with blackcurrant liqueur		
Kir Royal 0		25,-
Sparkling wine with blackcurrant syrup		
Parfait Amour-Blanc		27,-
sparkling wine with violet liqueur		
Kir Normand		25,-
cidre with blackcurrant liqueur		
Aperol Spritz		39,-
Spritz 0		37,-

Beer and Cidre

Piwojad Vermont IPA / PILS		
draught 0,3 / 0,5	..	19,- / 24,-
Piwojad Himbeerweizen 0,5		25,-
Piwojad Smoothie Sweet		25,-
IPA 0,5		
Paulaner 0,5		21,-
Piwojad 0% 0,5l		23,-
Cydr od Lorków		
draught 250ml / 500ml	..	19,- / 34,-

Lemonades

		21,-
Homemade		
Lavander		
Basil and mint		
Lime and cucumber		
Rose		
Grapefruit with grenadine		
Hibiscus with lime		
Iced tea		23,-

Hot drinks

Tea		16,-
Espresso / doppio		10,- / 14,-
Americano		14,-
Coffee with milk		15,-
Cappuccino		17,-

House wines

Grüner Veltliner 2024		
Wimmer		
Weinviertel, Austria		
	100ml / 0,5l / 1l	
	19,- / 75,- / 125,-	
Zweigelt 2024		
Weingut Frank		
Weinviertel, Austria		
	100ml / 0,5l / 1l	
	19,- / 75,- / 125,-	
Eins-Zwei-Zero (Riesling - 0%)		
Leitz		
Rheingau, Niemcy		
	100ml / 750ml	
	22,- / 130,-	

Coctails

apPEARance		39,-
Olmecca Silver / Cointreau / pear / lime /		
orange bitter / mint		
ELDERBERRY GRANDMA		37,-
St. Germain liqueur / lychee / lemon / egg white		
PASSION FRUIT MARTINI		43,-
Mikrogorzelnia rye vodka / passion fruit /		
lime / vanilla syrup / prosecco		
BOMBAY HONEYMOON		39,-
Bombay Sapphire / Amaretto Adriatico / honey syrup /		
egg white / extra virgin olive oil		
FORREST FRUIT VODKA SOUR		39,-
Mikrogorzelnia rye vodka / forest fruit juice /		
sugar syrup / lemon / Angostura / egg white		
CAMPARI moon SPRITZ		36,-
Campari / Hendrick's / lychee / lemon / tonic		
HERBAL WALK		41,-
Chartreuse vert liqueur / dessert wine /		
Bombay Sapphire / thyme		
LEGENDARY BEAST		41,-
pistachio liqueur / coconut / Legendario /		
Havana Club 3 rum		
VENUS PEARL		41,-
Chambord / gin from polish herbs / lime /		
salt / prosecco / molecular caviar		
0 / 0 / 0		32,-
Riesling 0% / pear / vanilla syrup / lime /		
egg white / salt / hot pepper		
BITTER LOVE		35,-
Bitter 0% / Amaro Lucano 0% / tonic / hot pepper		

Alcohols 40ml

Aperitif		Vodka
Aperol	.. 19,-	Mikrogorzelnia wódka żytnia .. 19,-
Mikrogorzelnia Apertivo	.. 23,-	Ketel One .. 23,-
Macvin du Jura	.. 24,-	Grey goose .. 37,-
Ricard	.. 24,-	
Campari	.. 19,-	Gin
		Bombay Sapphire .. 22,-
Liqueurs		Hendrick's .. 31,-
Tello	.. 16,-	Mikrogorzelnia Earl Grey .. 26,-
Piołunówka	.. 17,-	Mikrogorzelnia polish herbs .. 27,-
Chambord	.. 21,-	Monkey 47 .. 43,-
Grand Marnier	.. 25,-	Roku .. 35,-
Lillet	.. 19,-	
Adriatico Amaretto	.. 25,-	Whisky
Paesano Pistacchio	.. 21,-	Jameson .. 21,-
Paesano Meloncello	.. 21,-	Jack Daniels .. 23,-
Limonello Originale	.. 23,-	Monkey Shoulder .. 33,-
Amaro Montenegro	.. 23,-	Glenfiddich 15 Y.o. .. 41,-
Amaro Warszawa	.. 27,-	
Amaro Bomba Carta	.. 31,-	Rum
Amamaro Lucano Zero %	.. 19,-	Havana Club Añejo 7 Años .. 25,-
Jagermeister	.. 19,-	Havana Club 3 .. 19,-
Chartreuse Verte	.. 29,-	Planteray Cut & Dry Coconut 23,-
		Legendario Elixir De Cuba .. 25,-
		Kraken .. 27,-