

Przystawki

Zupa cebulowa na czerwonym winie / grzanka z serem Gruyère		32, -
Bulion z leśnych grzybów / kluseczka z żółtkiem / karmelizowane warzywa / crème fraîche		38, -
Tatar wołowy / płynne żółtko konfitowane / majonez szczypiorkowy / podsuszany policzek wołowy / trufla / chleb		55, -
Krokiot z szarpanym mięsem królika / kremowy sos z camemberta / chips ze skórki ziemniaka / majonez ziołowy		43, -
Kozi ser z karmelizowaną cebulą w cieście filo / opalone zabajone z gruszką w białym winie / prażone orzechy włoskie w miodzie z tymiankiem		43, -
Pate / konfitura śliwkowa z pomarańczą i rozmarynem / bagietka		41, -
Ślimaki w muszlach / krem z pieczonego czosnku / pesto pietruszkowe / bagietka		43, -
Marynowane mięso małży w pikantnej oliwie z pomidorami, czosnkiem, cebulą i papryką / straciatella / bagietka grillowana		39, -

Mule

z bagietką lub frytkami	małe 300g / duże 500g
	47,- / 69,-

Śmietana / białe wino / cebula / czosnek

Mleko kokosowe / peperoncino / kolendra / pomidorki

Sos chrzanowy / kruszony chips z boczku / koperek

Dania Główne

Sałatka z krewetkami / camembert z pesto pomidorowym w cieście filo / marynowana cukinia / słonecznik / majonez ziołowy / pomidorki / bagietka		61, -
Wołowina po burgundzku / ziemniaki gratin		75, -
Bouillabaisse z szafranem / pieczywo z majonezem rouille		71, -
Pierś z kaczki mulard glazurowana sosem z czerwonego wina i miodu / pierożki z dynią i ricottą / skwarki / karmelizowana dynia		76, -
Pstrąg w całości / salsa verde / frytki z serem pecorino i ziołami / relish ogórkowy / cytryna		71, -
Ozór wołowy z sercami drobiowymi w sosie z zielonego pieprzu / purée maślane / prażona cebula		63, -
Policzki wieprzowe duszone w estragonie i białym winie / pappardelle z leśnymi grzybami / pangratatto z parmezanem		67, -
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 skórą pomarańczową		35,-
Crème brûlée		31,-
Sernik / sos mango-marakuja / jabłka w crème de cassis / orzechy laskowe		31,-
Mus kawowy z ciemną czekoladą / bita śmietana / lody dyniowe z cynamonem		33,-

Na początek

Kir		25,-
wino z likierem porzeczkowym		
Kir Royal		27,-
wino musujące z likierem porzeczkowym		
Kir Royal 0		25,-
Wino musujące z syropem porzeczkowym		
Parfait Amour-Blanc		27,-
wino musujące z likierem fiołkowym		
Kir Normand		25,-
cydr z likierem porzeczkowym		
Aperol Spritz		39,-
Grzany Aperol / rooibos		39,-
Spritz 0		37,-

Piwo i Cydr

Piwojad Vermont IPA / PILS		
lane 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		
250ml / 500ml	•	19,- / 34,-

Lemoniady

		21,-
Domowa		
Lawendowa		
Różana		
Bazyliowo - miętowa		
Ogórkowo - limonkowa		
Grejpfrutowa z grenadiną		
Hibiskusowa z limonką		
Mrożona herbata		23,-

Napoje Gorące

Herbata		16,-
Espresso / Doppio	10,- / 14,-	
Americano		14,-
Kawa Biała		15,-
Cappucino		17,-

Wino Domu

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,-	

Koktajle

apPEARance		39,-
Olmecca Silver / Cointreau / gruszka / limonka /		
bitter pomarańczowy / mięta		
MONKEY BUSINESS		39,-
Jack Daniels / Amaretto Adriatico / sour /		
syrop bananowy/ białko		
PASSION FRUIT MARTINI		43,-
wódka żytnia Mikrogorzelnia / marakuja /		
limonka / syrop waniliowy / prosecco		
BOMBAY HONEYMOON		39,-
Bombay Sapphire / Amaretto Adriatico /		
syrop miodowy / białko / oliwa extra virgin		
PUMPKIN FASHIONED		49,-
Glenfiddich 15 Y.o. / syrop dyniowy /		
bitter pomarańczowe /angostura		
CAMPARImoonSPRITZ		36,-
Campari / Hendrick's / St. Germain / cytryna / tonic		
WHITE NEGRONI		39,-
Hendrick's / Lillet / biały vermouth / sól		
GREEN LANTERN		49,-
Chartreuse Verte / Roku / Amaretto Adriatico / limonka		
ESPRESSO No.5		39,-
Wódka żytnia Mikrogorzelnia / Lucano Cordial Caffè		
/ syrop kasztanowy / gałka muszkatałowa/ espresso		
0 / 0 / 0		32,-
Riesling 0% / gruszka / syrop waniliowy /		
limonka / białko / sól / ostra papryczka		
BITTER LOVE		35,-
Bitter 0% / Amaro Lucano 0% / tonic / ostra papryczka		

Alkohol 40ml

Aperitif		Wódka
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,-
Likiery		Hendrick's •• 31,-
Tello	•• 16,-	Mikrogorzelnia Earl Grey •• 26,-
Piołunówka	•• 17,-	Mikrogorzelnia z polskich
Chambord	•• 21,-	botaników •• 27,-
Grand Marnier	•• 25,-	Monkey 47 •• 43,-
Lillet	•• 19,-	Roku •• 35,-
Adriatico Amaretto	•• 25,-	
Paesano Pistacchio	•• 21,-	Whisky
Paesano Meloncello	•• 21,-	Jameson •• 21,-
Limonello Originale	•• 23,-	Jack Daniels •• 23,-
Amaro Montenegro	•• 23,-	Monkey Shoulder •• 33,-
Amaro Warszawa	•• 27,-	Glenfiddich 15 Y.o. •• 41,-
Amaro Bomba Carta	•• 31,-	
Amamaro Lucano Zero %	•• 19,-	Rum
Jagermeister	•• 19,-	Havana Club Añejo 7 Años •• 25,-
Chartreuse Verte	•• 29,-	Havana Club 3 •• 19,-
		Planteray Cut & Dry Coconut 23,-
		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		32, -
Wild mushroom broth / egg yolk dumpling / caramelized vegetables / crème fraîche		38, -
Beef tartare / runny egg yolk confit / chive mayonnaise / dried beef cheek / truffle / bread		55, -
Croquette with pulled rabbit meat / creamy camembert sauce / potato skin chip / herb mayonnaise		43, -
Goat cheese with caramelized onions in phyllo pastry / torched zabaglione with pear poached in white wine / toasted walnuts in honey with thyme		43, -
Pâté / plum preserve with orange and rosemary / baguette		41, -
Snails in shells / roasted garlic cream / parsley pesto / baguette		43, -
Marinated mussel meat in spicy olive oil with tomatoes, garlic, onion, and bell pepper / stracciatella / grilled baguette		39, -

Mussels

with baguette or French fries

small 300g / large 500g

47,- / 69,-

Cream / white wine / onion / garlic

Coconut milk / peperoncino / coriander / tomatoes

Horseradish sauce / crispy bacon crumble / dill

Main Courses

Shrimp Salad / Camembert with Tomato Pesto in Phyllo Pastry / Marinated Zucchini / Sunflower Seeds / Herb Mayonnaise / Cherry Tomatoes / Baguette		61, -
Beef bourguignon / potato gratin		75, -
Bouillabaisse with saffron / bread with rouille mayonnaise		71, -
Mulard duck breast glazed with a red wine and honey sauce / pumpkin and ricotta dumplings / cracklings / caramelized pumpkin		76, -
Whole trout / salsa verde / fries with pecorino cheese and herbs / cucumber relish/ lemon		71, -
Beef tongue with poultry hearts in a green peppercorn sauce / buttery purée / fried onions		63, -
Pork cheeks braised in tarragon and white wine / pappardelle with wild mushrooms / pangrattato with parmesan		67, -
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,-
Coffee and dark chocolate mousse / whipped cream / pumpkin ice cream with cinnamon		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,-
Hot Aperol / roiboos		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 IPA 0,5		25,-
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		
MONKEY BUSINESS		39,-
Jack Daniels / Amaretto Adriatico / sour / banana syrup / 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		
PUMPKIN FASHIONED		49,-
Glenfiddich 15 Y.o. /pumpkin syrup / orange bitter / angostura		
CAMPARImoonSPRITZ		36,-
Campari / Hendrick's / St. Germain / lemon / tonic		
WHITE NEGRONI		39,-
Hendrick's / Lillet / white vermouth / salt		
GREEN LANTERN		49,-
Chartreuse Verte / Roku / Amaretto Adriatico / lime		
ESPRESSO No.5		39,-
Mikrogorzelnia rye vodka / Lucano Cordial Caffè / chestnut syrup / nutmeg / espresso		
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,-