

Jedzcie tak jak lubicie.
Dzielcie się talerzami - zachęcamy!
Albo nie dzielcie, jeśli tak właśnie wolicie.
Bawcie się jedzeniem, winem
i cieszcie towarzystwem
mamy nadzieję, że doskonale.



KARTĘ PRZYGOTOWAŁ
SZEFEF KUCHNI ZAZIE BISTRO
ADRIAN PYCIA

UL. JÓZEFA 34
TEL. 500 410 829

Małe / Przystawki

Zupa cebulowa na czerwonym winie / puree ziemniaczane z serem gruyere	37, -
Pate / masło truflowe / orzechy włoskie z winogronami / bagietka	39, -
Pieróg z farszem z jesiotra / ikra z pstrąga / szczypiorek	45, -
Foie gras smażone / tartaleтка z maślanym puree / coulis z jeżyn / świeży tymianek	59, -
Krokiot z kaszanką z imbirem / seler / skwarki z lardo / majonez cytrynowy / orzechy pini	35, -
Churro parmezanowe / łosoś / majonez wasabi / sałatka z kopru włoskiego, ogórka i limonki / oliwa	43, -
Kozi ser z cebulą karmelizowaną w cieście filo / sos holenderski na cydrze / prażone nasiona / truskawki / ocet balsamiczny	41, -
Pomidory z agrestem / rabarbar / krem brie / wędzony pstrąg	39, -
Rostbef / sos na wędzonych kościach wieprzowych / chimichurri / sól morską / ciasto francuskie	43, -
Tatar wołowy / Creme fraiche z camembertem / chleb ze szpikiem / żółtko konfitowane	55, -

Mule

małe 300g / duże 500g

Śmietana / białe wino / cebula / czosnek / bagietka	
Mleko kokosowe / peperoncino / kolendra / bagietka	45,- / 67,-
Mango, trawa cytrynowa / pikantna kruszonka / czarny sezam / chleb cytrynowy z majonezem cytrynowym i koprem włoskimi	

Duże / Główne

Suflet serowy z porem / stek z karmara/ szparagi w maśle café de Paris	61, -
Pierś z kaczki ze szczypiorkiem / krem z białych szparagów / kluseczki ziemniaczane / zielone szparagi z groszkiem na maśle / estragon	65, -
Żebro wołowe / sos truflowy / bocznik na maśle / krem pomarańczowy / musztarda francuska / palona młoda cebula	75, -
Policzki wołowe długo duszone w czerwonym winie z pomarańczą / pieczarki / chrzan	61, -
Grasica cielęca / krewetki z czosnkiem, peperoncino i pietruszką / młode ziemniaki / krem z pieczonego czosnku/ mascarpone / pikantna kruszonka / limonka	77, -
Karczek wieprzowy wolno pieczony / sos z ogórka kiszzonego / cebula dymka / przypalony ogórek	59, -
Fettuccelle / sos maślany z bottargą i mascarpone / bób / bottarga	59, -
Jesiotr / grillowana polenta / buerre blanc rumiankowy z cytryną / szalwia	79, -
Ośmiornica / mule / puree kokosowe / majonez z marakują / grzanka z imbirem, morelą i kolendrą	97, -

Dodatki

Desery

Chleb z masłem ziołowym i truflowym	17,-	Krem cytrynowy / lemon curd	31,-
Puree ziemniaczane (bułka tarta/karmelizowana cebula)	21,-	/ lody z palonej białej czekolady / jagoda / kruszonka z ciasta	
Frytki / czosnek, peperoncino, pietruszka / majonez / parmezan	23,-	Creme brulee	29,-
Kluseczki ziemniaczane / sos cheddarowy / zielony pieprz	19,-	Sernik / sos mango - marakuja / jabłka w crème de cassis / orzechy włoskie	29,-
		Pudding / owoce leśne / creme anglaise	31,-

Przy stolikach od 5 osób doliczamy serwis 10%

Na początek

Kir wino z likierem porzeczkowym		23,-
Kir Royal wino musujące z likierem porzeczkowym		25,-
Parfait Amour-Blanc wino musujące z likierem fiołkowym		23,-
Kir Normand cydr z likierem porzeczkowym		23,-

Piwo i Cydr

Piwojad Vermont IPA / PILS lane 0,3 / 0,5	•	17,- / 23,-
Piwojad Himbeerweizen 0,5		25,-
Piwojad Smoothie Sweet IPA 0,5		23,-
Paulaner 0,5		21,-
Piwojad 0% 0,5l		21,-
Cydr od Lorków 250ml / 500ml	•	19,- / 34,-

Lemoniady

		19,-
Domowa		
Lawendowa		
Różana		
Bazyliowo - miętowa		
Ogórkowo - limonkowa		
Grejpfrutowa z grenadiną		

Napoje Gorące

Herbata		15,-
Espresso / Doppio	10,- / 14,-	
Americano		12,-
Kawa Biała		14,-
Cappucino		14,-

Wino Domu

Grüner Veltliner 2024 Wimmer Weinviertel, Austria	100ml / 0,5l / 1l 19,- / 60,- / 105,-
Zweigelt 2024 Weingut Frank Weinviertel, Austria	100ml / 0,5l / 1l 19,- / 60,- / 105,-
Eins-Zwei-Zero (Riesling - 0%) Leitz Rheingau, Niemcy	100ml / 750ml 22,- / 130,-

Koktajle

apPEARance tequila blanco / Cointreau / gruszka / limonka / bitter pomarańczowy / mięta		39,-
ELDERBERRY GRANDMA likier z czarnego bzu / liczi /sour/ białko		37,-
DESTINATION BARBADOS? GO AHEAD! rum kokosowy / likier ananasowy / prosecco/ ocet cydrowy		39,-
PASSION FRUIT MARTINI wódka żytnia Mikrogorzelnia / mus z marakui / limonka / syrop waniliowy / prosecco		41,-
BOMBAY HONEYMOON gin Bombay / słony likier migdałowy / syrop miodowy / białko / oliwa extra virgin		39,-
FORREST FRUIT VODKA SOUR wódka żytnia Mikrogorzelnia / sok z owoców leśnych / syrop cukrowy / cytryna / angostura / białko		39,-
CAMPARImoonSPRITZ Campari / hendricks lunar / liczi / sour / tonic		36,-
HERBAL WALK likier Chartreuse vert / wino deserowe/ gin Bombay / tymianek		41,-
OLD FASHIONED AMARETTO jameson / amaretto / amaro cordial coffee		39,-
LEGENDARY BEAST likier pistacjowy / kokos / rum Legendario / Havana Club 3		41,-
0 / 0 / 0 Riesling 0% / puree z gruszki / wanilia / limonka / białko / sól / peperoncino		27,-
0 Negroni 0 Bitter 0% / Amaro Lucano % / tonic / ostra papryczka		35,-

Alkohol 40ml

Aperitif		Wódka
Aperol	•• 19,-	Mikrogorzelnia wódka żytnia •• 19,-
Aperol Spritz	•• 30,-	Ketel One •• 23,-
Mikrogorzelnia Apertivo	•• 23,-	Grey goose •• 37,-
Macvin du Jura	•• 24,-	
Ricard	•• 24,-	Gin
Campari	•• 19,-	Bombay Sapphire •• 22,-
		Hendrick's •• 31,-
Likiery		Monkey 47 •• 43,-
Tello	•• 16,-	Roku •• 35,-
Piołunówka	•• 17,-	
Chambord	•• 21,-	Whisky
Grand Marnier	•• 25,-	Jameson •• 21,-
Lillet	•• 19,-	Jack Daniels •• 23,-
Adriatico Amaretto	•• 25,-	Monkey Shoulder •• 33,-
Paesano Pistacchio	•• 21,-	Glenfiddich 15 Y.o. •• 41,-
Paesano Meloncello	•• 21,-	
Limonello Originale	•• 23,-	Rum
Amaro Montenegro	•• 23,-	Havana Club Añejo 7 Años •• 25,-
Amaro Warszawa	•• 27,-	Havana Club 3 •• 19,-
Amaro Bomba Carta	•• 31,-	Planteray Cut & Dry Coconut 23,-
Amamaro Lucano Zero %	•• 19,-	Legendario Elixir De Cuba •• 25,-
Jagermeister	•• 19,-	Kraken •• 27,-
Chartreuse Verte	•• 29,-	

Eat as you like
share food - we encourage it!
or don't share, if that's what you prefer
play with food,
enjoy the wine, and relish the company
we hope it's excellent.



KARTĘ PRZYGOTOWAŁ
SZEFEF KUCHNI ZAZIE BISTRO
ADRIAN PYCIA

UL. JÓZEFA 34
TEL. 500 410 829

Small / Starters

Onion soup with red wine / mashed potatoes with Gruyere cheese	37, -
Pate / truffle butter / walnuts with grapes / baguette	39, -
Dumpling with sturgeon / trout roe / chives	45, -
Fried foie gras / tartlet with butter puree / blackberry coulis / fresh thyme	59, -
Black pudding croquette with ginger / celery / lardo cracklings / lemon mayonnaise / pine nuts	35, -
Parmesan churro / salmon / wasabi mayonnaise / fennel, cucumber and lime salad / olive oil	43, -
Goat cheese with caramelized onion in filo pastry / cider hollandaise sauce / roasted seeds / strawberries / balsamic vinegar	41, -
Tomatoes with gooseberries / rhubarb / brie cream / smoked trout	39, -
Roast beef sliced / smoked pork bone sauce / chimichurri / sea salt / puff pastry	39, -
Beef tartare / Creme fraiche with camembert / bread with bone marrow / confit egg yolk	55, -

Mussels

small 300g / large 500g

Cream / white wine / onion / garlic / baguette	
Coconut milk / peperoncino / coriander / baguette	45,- / 67,-
Mango, lemongrass / spicy crumble / black sesame / lemon bread with lemon mayo and fennel	

Large / Main

Cheese soufflé with leek / squid steak / asparagus in café de Paris butter	61, -
Duck breast with chives / white asparagus cream / potato dumplings / green asparagus with peas in butter / tarragon	65, -
Beef rib / truffle sauce / oyster mushroom in butter / orange cream / French mustard / roasted young onion	75, -
Beef cheeks stewed in red wine with orange / mushrooms / horseradish	61, -
Veal sweetbread / shrimps with garlic, peperoncino, and parsley / young potatoes / cream of baked garlic mascarpone / spicy crumble / lime	77, -
Slow roasted pork neck / pickled cucumber sauce/ spring onion / burnt cucumber	59, -
Fettuccelle / butter sauce with bottarga and mascarpone / broad beans / bottarga	59, -
Sturgeon / grilled polenta / chamomile beurre blanc with lemon / sage	79, -
Octopus / mussels / coconut puree / mayonnaise with passion fruit / toast with ginger, apricot and coriande	97, -

Extras

Bread with herb and truffle butter	17,-
Mashed potato (breadcrumbs/caramelized onion)	21,-
French fries / garlic, peperoncino parsley / mayonnaise / parmesan	23,-
Potato dumplings / cheddar sauce / green pepper	19,-

Desserts

Lemon cream / lemon curd / roasted white chocolate ice cream / blueberry / crumble	31,-
Creme brulee	29,-
Cheesecake / mango - passion fruit sauce / apples in crème de cassis / walnuts	29,-
Pudding / forest fruits / creme anglaise	31,-

At tables from 5 people we add 10% service

At the beginning

Kir		23,-
white wine with blackcurrant liqueur		
Kir Royal		25,-
sparkling wine with blackcurrant liqueur		
Parfait Amour-Blanc		23,-
sparkling wine with violet liqueur		
Kir Normand		23,-
cidre with blackcurrant liqueur		

Beer and Cidre

Piwojad Vermont IPA / PILS draught 0,3 / 0,5	..	17,- / 23,-
Piwojad Himbeerweizen 0,5		25,-
Piwojad Smoothie Sweet IPA 0,5		23,-
Paulaner 0,5		21,-
Piwojad 0% 0,5l		19,-
Cydr od Lorków draught 250ml / 500ml	..	19,- / 34,-

Lemonades

		19,-
Homemade		
Lavander		
Basil and mint		
Lime and cucumber		
Rose		
Grapefruit with grenadine		

Hot drinks

Tea		15,-
Espresso / doppio		10,- / 14,-
Americano		12,-
Coffee with milk		14,-
Cappuccino		14,-

House wines

Grüner Veltliner 2024 Wimmer Weinviertel, Austria	100ml / 0,5l / 1l	19,- / 60,- / 105,-
Zweigelt 2024 Weingut Frank Weinviertel, Austria	100ml / 0,5l / 1l	19,- / 60,- / 105,-
Eins-Zwei-Zero (Riesling - 0%) Leitz Rheingau, Niemcy	100ml / 750ml	22,- / 130,-

Coctails

apPEARance		39,-
tequila blanco / cointreau / pear / lime / orange bitter / mint		
ELDERBERRY GRANDMA		37,-
elderberry liqueur / lichi / sour / egg white		
DESTINATION BARBADOS? GO AHEAD!		39,-
Coconut rum / pineapple liqueur / prosecco / cider vinegar		
PASSION FRUIT MARTINI		41,-
Mikrogorzelnia rye vodka / passion fruit mousse / lime juice / Prosecco		
BOMBAY HONEYMOON		39,-
Bombay gin / salty almond liqueur / honey syrup / egg white / extra virgin olive oil		
FORREST FRUIT VODKA SOUR		39,-
Mikrogorzelnia rye vodka / forrest fruit juice / sugar syrup / lemon juice / angostura / egg white		
CAMPARImoonSPRITZ		36,-
Campari / hendricks lunar / lychee / sour / tonic		
HERBAL WALK		41,-
Chartreuse vert liqueur / dessert wine / Bombay gin / thyme		
OLD FASHIONED AMARETTO		39,-
jameson / amaretto / amaro cordial coffee		
LEGENDARY BEAST		41,-
pistachio liqueur / coconut / Legendario rum / Havana Club 3		
0 / 0 / 0		27,-
Riesling 0% / pear puree / vanilla / lime / egg white / salt / peperoncino		
0 Negroni 0		35,-
Bitter 0% / Amaro Lucano % / tonic / hot pepper		

Alcohols 40ml

Aperitif		Vodka
Aperol	.. 19,-	Mikrogorzelnia wódka żytnia .. 19,-
Aperol Spritz	.. 30,-	Ketel One .. 23,-
Mikrogorzelnia Apertivo	.. 23,-	Grey goose .. 37,-
Macvin du Jura	.. 24,-	
Ricard	.. 24,-	Gin
Campari	.. 19,-	Bombay Sapphire .. 22,-
		Hendrick's .. 31,-
Liqueurs		Monkey 47 .. 43,-
Tello	.. 16,-	Roku .. 35,-
Piołunówka	.. 17,-	
Chambord	.. 21,-	Whisky
Grand Marnier	.. 25,-	Jameson .. 21,-
Lillet	.. 19,-	Jack Daniels .. 23,-
Adriatico Amaretto	.. 25,-	Monkey Shoulder .. 33,-
Paesano Pistacchcio	.. 21,-	Glenfiddich 15 Y.o. .. 41,-
Paesano Meloncello	.. 21,-	
Limonello Originale	.. 23,-	Rum
Amaro Montenegro	.. 23,-	Havana Club Añejo 7 Años .. 25,-
Amaro Warszawa	.. 27,-	Havana Club 3 .. 19,-
Amaro Bomba Carta	.. 31,-	Planteray Cut & Dry Coconut 23,-
Amamaro Lucano Zero %	.. 19,-	Legendario Elixir De Cuba .. 25,-
Jagermeister	.. 19,-	Kraken .. 27,-
Chartreuse Verte	.. 29,-	