

# MENU

  
**Bazár**  
RESTAURACJA  
*Food and Wine*





## Przystawki

STARTERS

- TATAR Z ŁOSOSIA 🐟 29 zł  
 korniszon / cebula / kawior / sos miodowo-musztardowy  
 🇬🇧 Salmon tatar / gherkin / onion / caviour / honey-mustard sauce
- ŚLEDŹ 🐟 🥫 24 zł   
 cebula / jabłko / mus z buraka / kwaśna śmietana  
 🇬🇧 Herring / onion / apple / betroot / sour cream
- BABKA ZIEMNIACZANA 🌾 🥫 24 zł   
 boczek / majeranek / sos pieczarkowy / kwaśna śmietana  
 🇬🇧 Baked potato cake / bacon / marjoram / mushroom sauce / sour cream
- PASZTET KASZUBSKI 🌾 🥫 21 zł   
 marynowane warzywa / grzyby / sos żurawinowy  
 🇬🇧 Kashubian pate / marinated vegetables / mushrooms / cranberry sauce
- DESKA REGIONALNYCH PRYSMAKÓW 🥫 🌾 🥫 48 zł   
 pierś z kaczki / kiełbasa polska / ser wędzony /  
 pasztet / marynaty / sos z rokitnikiem i żurawiną (dla 2 osób)  
 🇬🇧 Regional delicacy board / duck breast / polish sausage / smoked cheese /  
 pate/ marinates / seaberry and cranberry sauce (for 2 persons)



## Salaty

SALADS

- SAŁATKA Z PIERSIĄ KURCZAKA 🥫 🌾 🐟 27 zł  
 pomidory / parmezan / grzanki czosnkowe / sos z anchovies  
 🇬🇧 Chicken breast salad / tomatoes / parmesan / garlic croutons / anchovies sauce
- SAŁATKA Z PIERSIĄ Z KACZKI 🐟 32 zł   
 filetowana pomarańcza / pomidory koktajlowe / chrupiące orzechy /  
 porzeczkowy vinegret  
 🇬🇧 Duck breast salad / filleted orange / cherry tomatoes / crispy nuts /  
 black currant vinegret sauce



## Zupy


SOUPS

- ZUPA RYBNA 🐟 16 zł  
 warzywa korzeniowe / papryka / pomidory / koper  
 🇬🇧 Fish soup / root vegetables / pepper / tomatoes / dill
- ŻUREK STAROPOLSKI 🥫 🥫 16 zł   
 biała kiełbasa / grzyby / jajko / ziemniaki  
 🇬🇧 Polish sour rye soup / white sausage / mushroom / an egg / potatoes
- BULION Z PIECZONEJ KACZKI 🥫 🌾 16 zł   
 domowy makaron / warzywa / natka pietruszki  
 🇬🇧 Roasted duck broth / homemade noodles / vegetables / parsley



## Pierogi

DUMPLINGS

- PIEROGI Z KACZKĄ 🥫 🥫 🌾 34 zł   
 suszona śliwka / karmelizowana cebula / sos żurawinowy  
 🇬🇧 Roasted duck dumplings / dried plum / caramelised onion / cranberry sauce
- PIEROGI RUSKIE 🥫 🥫 🌾 26 zł  
 ziemniaki / twaróg / karmelizowana cebula  
 🇬🇧 Ruskie dumplings / potatoes / cottage cheese / caramelised onion

## MAKARON PAPARDELLE

kurczak / sos serowy / cukinia / parmezan / rukola

 Pasta pappardelle with chicken / cheese sauce / courgette / parmesan / arugula

32 ZŁ



## POŁĘDWICA Z DORSZA Z SOSEM IMBIROWYM

sos miodowo-musztardowy / pure ziemniaczane / pieczone warzywa w sosie imbirowym

 Baked cod loin / honey-mustard sauce / mashed potatoes / baked vegetables with ginger sauce


## ŁOSOŚ ZAPIEKANY Z TERIYAKI

sos serowy / szpinak z suszonymi pomidorami / czarna soczewica

 Baked salmon with teriyaki sauce / cheese sauce / spinach with dried tomatoes / black lentil

## SANDACZ

sos śmietanowo-rakowy / purée z burakiem / warzywa maślane

 Fried zander / cryfish sauce / mashed potatoes with beetroots / butter vegetables

45 ZŁ



## Dania Rybne

FISH DISHES

45 ZŁ

54 ZŁ



## PIERŚ Z KURCZAKA

sos serowy / szpinak z suszonymi pomidorami / czarna soczewica

 Chicken breast / cheese sauce / spinach with dried tomatoes / black lentil

## SCHAB (PANIEROWANY)

kapusta zasmażana z boczkiem / ziemniaki pieczone z rozmarynem

 Breaded pork chop / fried cabbage with bacon / baked potatoes with rosemary

## PIERŚ Z KACZKI

sos z rokitnikiem / czerwona kapusta z rodzynkami / domowe kopytka

 Duck breast / seaberry sauce / red cabbage with delicacies /  
homemade polish noodles


## GOLONKA PIECZONA

sos na regionalnym piwie / kapusta zasmażana z boczkiem /  
ziemniaki pieczone z rozmarynem

 Baked pork knuckle / regional beer sauce / fried cabbage with bacon /  
baked potatoes with rosemary

## RARYTAS Z DZIKA

sos jałowcowy z żurawiną / domowe kopytka / buraczki glazurowane

 Wild boar / juniper sauce with cranberry / homemade polish noodles / glazed betroots

## BIGOS STAROPOLSKI

mięso wieprzowe / grzyby / wędzona śliwka / ziemniaki pieczone z rozmarynem

 Polish stewed cabbage / pork meat / mushrooms / smoked plum / baked potatoes with rosemary

## STEK WOŁOWY Z ROSTBEFU

sos teryaki z zielonym pieprzem / ziemniaki pieczone z rozmarynem /  
warzywa pieczone z sosem imbirowym

 Roast Beef steak / teriyaki sauce with green pepper / baked potatoes with rosemary /  
baked vegetables with ginger sauce

38 ZŁ

42 ZŁ

52 ZŁ

49 ZŁ

56 ZŁ

38 ZŁ

69 ZŁ



## Dania Mięsne

MEAT DISHES




CIASTKO CZEKOLADOWE     17 zł

orzechy / sos karmelowy

 Chocolate cake / nuts / caramel sauce


JABŁKO PIECZONE    18 zł 

bakalie / suszona śliwka / morela / orzechy / sos waniliowy / lody

 Baked apple / delicacies / dried plum / apricot / nuts / vanilla sauce / ice cream

CREME BRULE   16 zł

pomarańcza / palony cukier trzcinowy

 Creme brule / orange peel aroma / burnt brown sugar


LODY WANILIOWE   15 zł

sos owocowy / bita śmietana


 Vanilla ice cream dessert / fruit sauce / whipped cream




KAWA CZARNA / BIAŁA 9 zł

 Coffee black / white

ESPRESSO / DOPPIO 9 zł / 15 zł

 Espresso / Espresso doppio

CAPPUCCINO / LATTE 10 zł / 12 zł

 Capuccino / Latte

HERBATY DILMAH 9 zł

 Dilmah tea

HERBATA SEZONOWA 15 zł

 Seasonal tea

IRISH COFFEE (40 ml whiskey) 24 zł




NAPOJE GAZOWANE 250 ml 8 zł

(coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, tonic kinley)

 sparkling drinks

SOKI CAPPY 250 ml 8 zł

(jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, grejpfrut, pomidor)


 Cappy juices (apple, orange, black carrant, grapefruit, tomato)

FUZE TEA HERBATA MROŻONA 250 ml 8 zł

 Fuze tea

LEMONIADA  lemonade 16 zł

KROPLA BESKIDU 0,33 L / 0,75 L 8 zł / 14 zł

 still water

KROPLA DELICE 0,33 L / 0,75 L 8 zł / 14 zł

 sparkling water

BURN 250 ml 14 zł

 Jaja  Orzechy  Mleko  Gluten  Ryby Szczegółowy wykaz alergenów dostępny jest w barze.

