

MENU



Bazār

RESTAURACĶA

Food and Wine





Przystawki


STARTERS

- TATAR Z ŁOSOSIA 🍷 140 g 29 zł
korniszon / cebula / kawior / sos miodowo-musztardowy
🇬🇧 Salmon tatar / pickled cucumber / onion / caviar / honey-mustard sauce
- ŚLEDŹ PO GDAŃSKU 🍷🍷🍷 180 g 24 zł 
marynowany burak / ziemniaki / jajko / jabłko „szara reneta” / kwaśna śmietana / szczypiorek
🇬🇧 Herring / marinated betroot / potatoes / egg / sour cream / apple
- CARPACCIO Z BURAKA MARYNOWANEGO W MIODZIE I CHILI 🍷🍷 200 g 24 zł
kruszony ser wędzony / prażone orzechy / rucola / sos miodowo-musztardowy
🇬🇧 Betroot carpaccio marinated in honey and chilli / crumbled smoked cottage / caramlized walnuts / honey-mustard sauce
- PASZTET KASZUBSKI 🍷🍷 250 g 21 zł 
marynaty / sos z żurawiny i rokitnika
🇬🇧 Kashubian pate / marinates / cranberry sauce with seaberry
- CHLEB 🍷 170 g (2 szt.) 15 zł 
domowy smalec z jabłkiem i śliwką / chrupiąca cebula / ogórek kiszony
🇬🇧 Bread / homemade lard with apple and plum / crispy onion / pickled cucumber



Sałaty

SALADS

- SALAATKA Z PIERSIĄ KURCZAKA 🍷🍷 400 g 29 zł
pomidory / parmezan / grzanki czosnkowe / sos z anchovies
🇬🇧 Chicken breast salad / tomatoes / parmesan / garlic toasts / anchovies sauce
- SALAATKA JESIENNA 🍷 350 g 29 zł 
buraki marynowane / kruszonka z wędzonego twarogu / granat / prażony słonecznik / mix sałat / sos miodowo-musztardowy
🇬🇧 Autumn salad / smoked cottage / pomegranate fruit / marinated beetroots / roasted sunflower seeds / salad leaves / honey-mustard sauce



Zupy



SOUPS



- ZUPA RYBNA 🍷 300 ml 17 zł
warzywa korzeniowe / pomidory / koper
🇬🇧 Fish soup / root vegetables / tomato / dill
- ŻUREK STAROPOLSKI 🍷🍷🍷 300 ml 16 zł 
biała kiełbasa / grzyby / ziemniaki / jajko
🇬🇧 Polish sour rye soup / white sausage / mushrooms / potato / egg
- BULION Z PIECZONEJ KACZKI 🍷🍷 300 ml 16 zł 
domowy makaron / warzywa korzeniowe / natka pietruszki
🇬🇧 Roasted duck broth / homemade noodles / root vegetables / parsley




Pierogi i Makarony

DUMPLINGS AND PASTA

- PIEROGI RUSKIE 🍷🍷🍷 350 g 26 zł 
ziemniaki / twaróg / karmelizowana cebula
🇬🇧 Russian dumplings / potato / cottage / caramelized onion
- PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ 🍷🍷🍷 350 g 36 zł 
suszona śliwka / karmelizowana cebula / sos żurawinowy z rokitnikiem
🇬🇧 Roasted duck dumplings / dried plum / caramelized onion / cranberry sauce with seaberry

MAKARON PAPPARDELLE    500 g

wędzony boczek / pasta truflowa / sos śmietanowy / jajko w koszulce


 Pappardelle pasta / smoked bacon / truffle paste / cream sauce / poached egg

34 ZŁ


Makarony
PASTA


PIECZONY FILET Z DORSZA   450 g

chrupiąca panierka z ziaren / szpinak duszony z suszonymi pomidorami i czosnkiem / puree ziemniaczane z marchwią


 Baked cod filet / crispy grain breadcrumbs / stewed spinach with dried tomatoes / garlic / potato puree with carrot

49 ZŁ



ŁOSOŚ ZAPIEKANY   450 g


sos kurkowy / ziemniaki pieczone z rozmarynem / mix sałat ze świeżymi warzywami i sosem vinegret

 Baked salmon / chanterelles sauce / baked potatoes with rosemary / salad leaves with fresh vegetables and vinaigrette

47 ZŁ


SANDACZ SMAŻONY   450 g

sos cytrusowy z agrestem / kasza pęczak / warzywa gotowane w bulionie rakowym


 Fried zander / gooseberry-citrus sauce / pearl barley / vegetables cooked in crayfish sauce

52 ZŁ






PIERŚ Z KURCZAKA  500 g


sos kurkowy / puree ziemniaczane z marchwią / mix sałat ze świeżymi warzywami i sosem vinegret

 Chicken breast / chanterelles sauce / potato puree with carrot / salad leaves with fresh vegetables and vinaigrette

39 ZŁ


SCHAB (PANIEROWANY)    500 g

kapusta kiszona zasmażana na maśle z kminem / ziemniaki pieczone z rozmarynem


 Breaded pork chop / sauerkraut fried with smoked bacon / baked potatoes with rosemary

38 ZŁ



ZRAZ WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM   500 g

boczek / ogórek kiszony / kasza pęczak z grzybami / buraczki glazurowane w miodzie


 Beef roulade in its own gravy / smoked bacon / pickled cucumber / pearl barley with mushrooms / honey glazed beetroots

49 ZŁ



RARYTAS Z DZIKA    450 g

sos z grzybów leśnych / domowe kopytka / buraczki glazurowane w miodzie


 Wild boar / mushroom sauce / homemade polish noodles / glazed beetroot salad

56 ZŁ




STEK WOŁOWY Z ROSTBEFU   450 g


sos teriyaki z zielonym pieprzem / ziemniaki pieczone z rozmarynem / sałatka ze świeżymi warzywami i sosem vinegret

 Strip steak with roastbeef / teriyaki sauce with green pepper / baked potatoes with rosemary / salad leaves with fresh vegetables and vinaigrette sauce

67 ZŁ

BIGOS STAROPOLSKI  500 g

mięso wieprzowe / grzyby / wędzona śliwka / ziemniaki pieczone

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

33 ZŁ


















Dania Rybne
FISH DISHES


Dania Mięsne
MEAT DISHES



Desery


DESSERTS

SERNIK DYNIOWY    200 g	18 zł
powidła śliwkowe z czekoladą	
 Pumpkin cheesecake / plum jam with chocolate	
BROWNIE KORZENNE    200 g	18 zł
lody waniliowe / sos z czarnej porzeczki	
 Spice brownie / vanilla ice cream / black currant sauce	
CREME BRULEE   130 g	18 zł
pomarańcz / palony cukier trzcinowy	
 Creme brulee / orange peel aroma / burnt brown sugar	
LODY WANILIOWE   250 g	18 zł
sos owocowy / bita śmietana	
 Vanilla ice cream / fruit sauce / whipped cream	



Napoje Gorące







HOT DRINKS






KAWA CZARNA / BIAŁA 8 g	9 zł
 Coffee black / white	
ESPRESSO / DOPPIO 8 g	9 zł / 15 zł
 Espresso / Espresso doppio	
CAPPUCCINO / LATTE 8 g	10 zł / 12 zł
 Capuccino / Latte	
HERBATY HERBAPOL 1 szt. 	9 zł
 Herbapol tea	
HERBATA SEZONOWA 300 ml	15 zł
 Seasonal tea	
IRISH COFFEE (40 ml whiskey) 8 g	24 zł
GRZANIEC GALICYJSKI 200 ml	19 zł
 Mulled wine	



Napoje

DRINKS

NAPOJE GAZOWANE 250 ml	8 zł
(coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, tonic kinley)	
 sparkling drinks	
SOKI CAPPY / NEKTAR 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 400 ml  lemonade	15 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	15 zł

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

