

Dip z pieczonych buraków z zaatar’em	34
buraki marynowane z gruszką, oliwa EV, zioła	
<i>Roasted beetroots dip with zaatar, pickled beetroots with pear, EV olive oil, herbs</i>	
Dynia smażona z chilli i sumakiem, melasa z granatów	36
sałatka z muskatu z miodem i cytryną, pestki dyni	
<i>Fried pumpkin with chilli and sumac, pomegranate molasses, muscat salad with honey and lemon, pumpkin seeds</i>	
Fattoush z jalapeno i miętą cytrusową, jogurt ogórkowy, grzanki z chałki	34
<i>Fattoush with jalapeno and citrus mint, cucumber yogurt, challah croutons</i>	
Smażone liście boćwiny, jarmużu, buraków	34
labneh z czosnkiem, prażone orzeszki pini, oliwa	
<i>Fried chard, kale, beetroot leaves, labneh with garlic, roasted pine nuts, olive oil</i>	
Hummus - palone winogrona, chrupiąca cieciora, oliwa	39
<i>Hummus - grilled grapes, crispy chickpeas, olive oil</i>	
Hummus z konfiturą paprykową, marynowana papryka i gołomska	39
migdały z harissą, olej z góry Św. Wawrzyńca	
<i>Hummus with pepper jam, marinated gołomska pepper, almonds with harissa, canola oil</i>	
Pieczony kalafior na puree z tahini, orzechy z pieprzem i cytryną	39
oliwa z oliwek, porzeczka, granat	
<i>Baked cauliflower with tahini puree, nuts with pepper and lemon, olive oil, red currants, pomegranate</i>	
Kremowa feta z zaatarem, konfitura z moreli, oliwa z harissą, suszone kwiaty	42
<i>Creamy feta with zaatar, apricot jam, harissa olive oil, dried flowers</i>	
Kluseczki z dynii w sosie maślanym z szalwią	42
karmelizowany słonecznik z pieprzem, marynowana dynia, kwiaty szalwii	
<i>Pumpkin dumplings in butter sauce with sage, caramelized sunflower seeds with pepper, marinated pumpkin, sage flowers</i>	
Bakłazan z tahiną i jogurtem, prażone migdały z czosnkiem	42
oliwa z natki pietruszki, popiół z cebuli	
<i>Eggplant with tahini and yogurt, roasted almonds with garlic, parsley oil, onion powder</i>	
Pieczony pasternak z miodem i czarnuszką, konfitura z pigwy i jabłek	39
piklowana śliwka, olej z góry świętego wawrzyńca	
<i>Baked parsnip with honey and black cumin, quince and apple jam, pickled plum, canola oil</i>	
Nasze kiszonki, zioła, olej	29
<i>Our pickles, herbs, oil</i>	
Pieczywo z Piekarni BAZAAR /our fresh bread	
Klasyczna Pita, oliwa, sól / classic Pita, oil, salt	9
Chleb pszenno – żytni z rodzynekami i orzechami / rye – wheat bread with raisins and nuts	9
Chłka drożdżowa /challah	9
Chleb gryczany bezglutenowy / gluten-free buckwheat bread	9

Ostryga Gillardeau/ <i>Gillardeau Oysters</i>	22
Ostryga Gillardeau - mignonette/ special	25
Tatar wołowy, marynowane grzyby, majonez grzybowy	49
cebulki perłowe z gorczycą, kiszony topinambur	
<i>Beef tartare, marinated mushrooms, mushroom mayonnaise, pearl onions with mustard seeds, pickled Jerusalem artichokes</i>	
Grasica cielęca, krem grzybowy, borowiki smażone na maśle	51
solone pistacje, olej koperkowy	
<i>Veal sweetbreads, mushroom cream, porcini mushrooms fried in butter, salted pistachios, dill oil</i>	
Śledź litewski marynowany w baharacie z cytryną, labneh z chrzanem	39
sałatka z jabłek, olej z lnianki	
<i>Lithuanian herring marinated in baharat with lemon, labneh with horseradish, apple salad, camelina oil</i>	
Labraks w harissie z płatkami róż, rodzyнки, perłowy kuskus, pietruszka i kolendra	59
<i>Sea bass in harissa with rose petals, raisins, pearl couscous, parsley and coriander</i>	
Kurczak kukurydziany z szafranem i limonką	52
koper włoski z miodem i tymiankiem cytrynowym	
<i>Corn chicken with saffron and lime, fennel with honey and lemon thyme</i>	
Gęsie serca na pikantnym gulaszu, pieczony topinambur	46
<i>Goose hearts on spicy goulash, baked Jerusalem artichoke</i>	
Baweta wołowa z pieczonym selerem i puree z selera	51
gremolata z orzechów włoskich i natki pietruszki, demi glace	
<i>Beef bavette with roasted celery and celery puree, walnut and parsley gremolata, demi-glace</i>	
Kebaby jagnięce, cynamon, orzeszki pini, tahini z kiszoną cytryną	51
<i>Lamb kebabs, cinnamon, pine nuts, tahini with pickled lemon</i>	
Biodrówka jagnięca z grilla, potrawka z pęczaku i strączków w demi glace	69
palone ziemniaki, kiszone pomidory z farmy	
<i>Grilled lamb rump, pearl barley and legume stew in demi glace, roasted potatoes, pickled tomatoes from the farm</i>	
Słodkie /sweet	
Mouhallabieh limionkowo - różany, pistacje, kandyzowana cytryna	34
<i>Lime - rose mouhallabieh, pistachios, candied lemon</i>	
Mus z jogurtu koziego, czerwone porzeczki, ciasteczko miodowe	34
<i>Goat yogurt mousse, red currants, honey cookie</i>	
Pudding daktylowo dyniowy z karmelowym sosem	34
creme fraiche z kandyzowaną pomarańczą i dynią	
<i>Date and pumpkin pudding with caramel sauce creme fraiche with candied orange and pumpkin</i>	
Daktyl Medjool faszerowany ricottą z kandyzowaną cytryną	14
<i>Medjool date stuffed with ricotta and candied lemon</i>	



Digestive cocktail

Havana 7, Chambord, Fernet Branca, lime	24
---	----

Doliczamy opłatę serwisową w przypadku grup od 5 osób w górę / We add service charge to group of 5 people and more